سوسن بدر الدين

ألف صنف وصنف
من المأكولات والحلويات

الدار الذهبية

رقم الإيداع بدار الكتب
٢٠٠٦/١٥٤٦٥ م

الدار الذهبية للطبع والنشر والتوزيع

٨ ش الجمهورية – عابدين – القاهرة – ت : ٣٩١٠٣٥٤ – فاكس : ٧٩٤٦٠٣١

القسم الأول: المأكولات

صينية الجلاش بالعصاج

المقادير:

(نصف) كيلو جلاش طازج، (١) كوب كبير سمن، ملح- فلفل- بهار.

(ربع) كيلو لحم مفري، (١) بصلة متوسطة مفرية، قليل من البقدونس المفري.

الطريقة:

١- يتم عمل العصاج أولا وذلك بتحمير البصلة مع ملعقتين كبيرتين سمن، ثم يضاف اللحم والتوابل ويرفع على نار هادئة حتى يحمر.

٢- يضاف إلى اللحم قليل من الماء، وتترك حتى تنضج مع التقليب.

٣- تدهن صينية متوسطة الحجم بالسمن السايح دهنا جيدا.

٤- يوضع نصف كمية الجلاش بالصينية واحدة واحدة مع رش قليل من السمن السائل بين كل واحدة والأخرى.

٥- يوضع العصاج فوق هذه الطبقة ويفرد بحيث يغطي الجلاش تماما.

٦- يغطى العصاج بباقي كمية الجلاش بنفس الطريقة السابقة.

٧- تغطى الصينية بباقي كمية السمن السائل.

٨- تقطع بسكين حاد طوليا وعرضيا، إما على شكل مربعات أو مستطيلات أو سمبوكسات.

٩- تزج في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه (حوالي ربع ساعة).

١٠- تقلب في طبق صيني، ويوضع فوقها قليل من البقدونس المفري وتقدم ساخنة.

صينية الجلاش بالجبن



المقادير:

(نصف) كيلو جلاش، (٤) بيضات، (٢) ملعقة كبيرة دقيق.

ملح- فلفل، (٢ : ٤) ملاعق سمن، (٢) كوب لبن، (ربع) كيلو جبن رومي مبشور.

الطريقة:

١- تدهن صينية بالسمن السايح دهنا جيدا.

٢- يقطع الجلاش مستديرا باتساع الصينية ويحتفظ بالزوائد قطر الصينية حوالي ٢٥ سم، (أو تخبز في صينية مستطيلة).

٣- يضاف اللبن قليلا إلى الدقيق مع التقليب المستمر حتى ينتهي اللبن.

٤- يخفق البيض قليلا ثم يضاف إلى الدقيق واللبن وكذا يضاف الجبن الرومي المبشور ثم يتبل الخليط بالملح والفلفل.

٥- يرفع الخليط السابق إعداده على النار في حلة من النحاس مع

التقليل المستمر بالمضرب السلك حتى يغلي.

٦- يرفع الخليط من فوق النار ويقلب من حين لآخر حتى يبرد وذلك حتى لا تتكون قشرة على سطحه وتغطية الحلة في هذه الفترة تقلل من الحاجة إلى التقليب كما أنه إذا سُهي عن التقليب فإن القشرة المتكونة رفيعة جدا تختفي بسهولة عند تقليبها في باقي الخليط.

٧- يوضع نصف عدد الجلاش في الصينية المدهونة واحدة فواحدة مع رش قليل جدا من السمن السائل بين كل طبقة وأخرى.

٨- توزع القصاصات الزائدة من المستديرات فوق هذه الطبقة بالتساوي.

٩- يصب خليط الجبن في الصينية ويسوي ثم يغطي بباقي الجلاش وبنفس الطريقة. يلاحظ ترك حوالي ٢ سم من الحافة بدون خليط الجبن.

١٠- تقطع صينية الجلاش بالسكين قطعا معينة الشكل.

١١- يتم تسييح السمن وتصب ملعقة منه على السطح وتترك الصينية مدة ربع ساعة.

١٢- تزج في فرن متوسط الحرارة حتى يصفر لونها وتنضج.

١٣- تقلب على طبق صيني وتجمل بعرق من البقدونس وتقدم ساخنة.

الكستليتة بالجلاش

المقادير:

(نصف) كيلو لحم كستليتة، (ربع) كيلو جلاش طازج، (ربع) كيلو سمن سايح.

للتقديم: خضر سوتيه (جزر- بسلة- بطاطس).

١- بصلة مفرية (مبشورة)، عصير ليمونة، ملح – فلفل- بهار.

الطريقة:

١- يجهز اللحم ويغسل، ثم ينزع من أعلى العظم حوالي بوصة، ثم يضرب اللحم لتمزيق الأنسجة بالملعقة الخشب أو يد هون خشب.

٢- يتبل جيدا بالملح والفلفل والبهار وعصير الليمون.

٣- توضع الكستليتة المتبلة مع البصل وملعقتين سمن في صينية، ويرفع على النار (في البدء تقلب على وجهيها بسرعة حتى تجمد المادة الزلالية السطحية) ثم يضاف إليها قليل من الماء وتترك على النار حتى تنضج تماما، ويمكن طهيها في الفرن وفي هذه الحالة يفتح بعد قليل على الفرن ويضاف إليها قليل من الماء وتترك حتى تنضج.

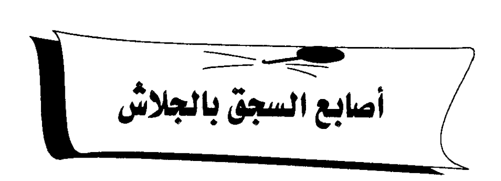
٤- يرفع اللحم ويصفى من السمن، ويترك قليلا ليبرد.

٥- تلف كل واحدة من الكستليتة، بورقة جلاش بحيث تغطيها تماما.

٦- تدهن صينية بالسمن السايح، وترص فيها وحدات الكستليتة. ثم يرش قليل من السمن على سطحها بحيث يغطي جميع أجزاء الكستليتة وإلا احترقت في الفرن.

٧- تزج الصينية في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الجلاش (حوالي ثلث ساعة).

٨- يتم إخراج الصينية من الفرن وتلف عظيمة كل واحدة من الكستليتة بورق مفضض، ثم ترص في طبق على شكل زخرفي، وتوضع حولها الخضر السوتيه.



المقادير:

(ثمن) كيلو سجق (يمكن استخدام السجق المحفوظ في العلب).

(ثلث) كيلو جلاش ، (٤) ملاعق كبيرة سمن.

الطريقة:

١ - يشوح السجق قليلا مع ملعقة سمن ثم يضاف إليه قليل من الماء ويترك على النار حتى ينضج.

٢- تؤخذ ورقة جلاش وتثنى على طبقتين ويوضع أصبع سجق سطحها ، ثم تثنى الأطراف وتلف كالأصبع.

٣- تدهن صينية بالسمن ، وترص وحدات الجلاش بالسجق واحدة بجوار الأخرى ، ويصب على الوجه قليل من السمن.

٤- تزج الصينية في الفرن حتى ينضج ويحمر الوجه ويقدم في طبق صيني مع قليل من البقدونس.

طاجن المكرونة بالخضر واللحم

المقادير:

(نصف) كيلو (مكرونة مسلوقة) (٢) كوب خضار مشكل.

(٢) ملعقة كبيرة جبن رومي مبشور، (٢) كوب عصير طماطم، (نصف) كيلو عصاج، ملح – فلفل.

الطريقة:

١- يقطع الخضار على هيئة مكعبات صغيرة ويرفع على النار مع ملعقة سمن ويقلب لمدة خمس دقائق ثم يضاف عصير الطماطم والعصاج ويترك على النار الهادئة حتى يتبخر ماء الطماطم وينضج الخليط.

٢- يضاف الخليط للمكرونة المسلوقة ويخلطوا جيدا.

٣- يوضع الخليط في طاجن أو طبق فرن ويرش السطح بالجبن الرومي وتزج في فرن حار يتم النضج وتقدم ساخنة.

أو :

تغرف المكرونة في سرفيس مستدير ويصب خليط اللحم والخضر في الوسط ويقدم ساخنا في الحال ويرش الوجه بالجبن الرومي المبشور.

المكرونة بالباشميل والخضر



المقادير:

(١) كيلو مكرونة اسباجتي، (٢) ملعقة زبد، (ملعقة) كيلو لحم ناضج مقطع، (١) علبة بسلة، (١) كوب باشميل، ملح- فلفل.

الطريقة:

١- تسلق المكرونة ويحتفظ بها ساخنة.

٢- تسيح الزبد وتشوح فيها البسلة لمدة خمس دقائق ثم تضاف اللحم الناضج المقطع.

٣- يضاف الباشميل للخليط ويتبل بالملح والفلفل.

٤- يستمر في التقليب على النار لمدة دقيقتين.

٥- تغرف المكرونة في طبق مستدير ويصب في منتصفها الخليط ثم

يجمل حول الطبق بالبقدونس ويقدم في الحال.

ويعتبر هذا الطبق متكامل الغذاء وسريع في أعداده وتقديمه ويمكن استخدام اللحم المسلوق أو المحمر أو العصاج، كما يلاحظ أن تكون الباشميل خفيفة السمك.

المكرونة بالفلفل والزيتون الأخضر

المقادير:

(نصف) كيلو مكرونة، قليل من الفلفل الأحمر للوجه، فلفل أخضر مقطع رفيع (٣) ملاعق جبن رومي مبشور (١) ملعقة كبيرة بصل مبشور. (٢) ملعقة بقسماط، (١) ملعقة سمن للوجه، (نصف) ملعقة مستردة، ملح – فلفل أبيض، (٢) كوب صلصة بيضاء خفيفة، (نصف) فنجان زيتون أخضر مخلل منزوع النوى.

الطريقة:

١- تسلق المكرونة وتصفى وتشطف بالماء.

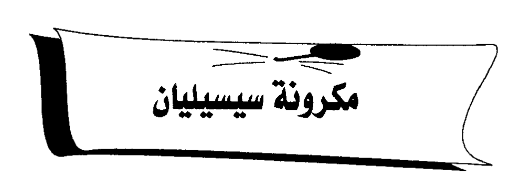
٢- تعمل الصلصة البيضاء الخفيفة ويضاف إليها المستردة والجبن مع الاحتفاظ بملعقة كبيرة للوجه وكذا وحدات الزيتون الأخضر وقطع الفلفل الأخضر.

٣- تضاف المكرونة للخليط السابق، وتقلب معه جيدا وتتبل بالملح والفلفل الأبيض.

٤- يصب الخليط في صحن فرن أو صينية مدهونة بالسمن ويرش السطح بالجبن الرومي ثم البقسماط.

٥- توزع قطع السمن على أبعاد على السطح ثم يرش بقليل من الفلفل الأحمر.

٦- تزج في فرن حار نوعا ليحمر الوجه حوالي ٢٠ دقيقة ثم تقدم ساخنة.



مكرونة سيسيليان

المقادير:

(نصف) كيلو مكرونة مسلوقة، (٢) كوب باشميل، (٣) ملاعق زبد، (نصف) كيلو باذنجان مقشر ومقطع ترانشات ومحمر في الزيت، ربع كيلو طماطم مقطع، (٣) ملاعق جبن رومي مبشور.

الطريقة:

١- ترص نصف كمية الباذنجان في قاع طبق فرن مدهون ثم توضع المكرونة المخلوطة بالباشميل والجبن فوق الباذنجان.

٢- ترص حلقات الطماطم ويغطى الوجه بطبقة من الباذنجان ويرش الوجه بالجبن وقطع الزبد.

٣- تزج في الفرن حتى يحمر الوجه وتقدم ساخنة.

مكرونة بصلصة الباشميل

المقادير:

(١) كيلو مكرونة ، (٢) كوب باشميل ، (٢) ملعقة زبد ، (٣) ملعقة جبن رومي مبشور ، (٤) ملعقة كريمة (وقد يستغنى عنها) مقدار من العصاج.

الطريقة:

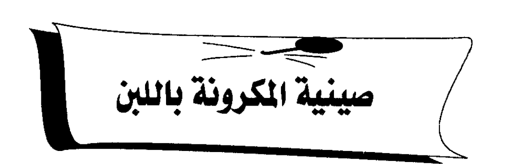
١- يتم سلق المكرونة كما سبق ثم تنشل من ماء السلق وتشطف بماء بارد.

٢- نضيف الباشميل والكريمة ونصف كمية الجبن إلى المكرونة وتقلب جيدا.

٣- يدهن طبق فرن بالزبد ثم تصب نصف خلطة المكرونة بحيث تصل إلى حوالي نصف القالب ثم العصاج ثم نصف باقي المكرونة ثم الباشميل على الوجه كما يرش الوجه بباقي الجبن والزبد.

٤- ينظف حواف الطبق بقطعة من القماش المبلل بالماء.

٥- يوضع الطبق في الفرن حتى يحمر الوجه ويقدم ساخنا.



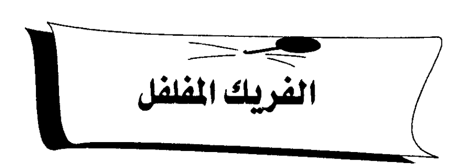
المقادير:

(ربع) كيلو مكرونة مسلوقة، (٢) ملعقة كبيرة زبد أو سمن، (١) كوب لبن، (٣) بيضات، ملح –فلفل، (٣) ملاعق جبن رومي مبشور.

الطريقة:

١ – تدهن صينية بالسمن ويوضع فيها المكرونة المسلوقة بعد تشويحها في الزبد.

٢– يخلط اللبن بالبيض ويتبل بالملح والفلفل ويصب على المكرونة ويرش الوجه بالجبن الرومي المبشور وقليل من البقسماط ثم توزع قطع الزبد وتزج في فرن هادئ بمدة ١٥ : ٢٠ دقيقة حتى يتشرب اللبن وتقدم ساخنة.



المقادير:

(واحد) ونصف كوب فريك، (١) ملعقة كبيرة سمن، (٢ : ٣) كوب بهريز، (١) بصلة مبشورة، (نصف) كوب عصير طماطم، ملح – فلفل.

الطريقة:

١ – ينقى الفريك ويغسل جيدا ثم ينقع في الماء حتى يلين.

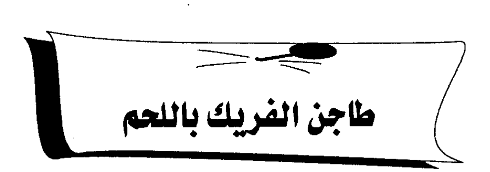
٢– تقدح السمن ويضع فوقها الفريك ويقلب على النار حتى يسمع

له صوت خشخشة.

٣- تدعك البصلة بالملح والفلفل، وتضاف على الفريك ويقلب الخليط على النار مدة ربع ساعة.

٤- يضاف عصير الطماطم والبهريز إلى الخليط السابق ويترك على النار حتى يغلي ثم تهدأ النار ويترك حتى تمام النضج ويتشرب الماء تماما.

٥- يوضع الفريك في أي قالب مزخرف ثم يقلب على طبق صيني مسطح ويقدم ساخنا.



طاجن الفريك باللحم

المقادير:

(نصف) كيلو لحم مسلوق، (ا) بصلة كبيرة، (١) كوب طماطم، (١،٥) كوب فريك، (٣) كوب ماء، (٢) ملعقة سمن، ملح – فلفل.

الطريقة:

١- ينقى الفريك ويغسل جيدا ثم ينقع في ماء مغلي مدة ساعتين حتى يلين.

٢- يبشر البصل ناعم أو يقطع حلقات رفيعة ويدعك بالملح والفلفل.

٣- توضع ملعقة سمن في طاجن فرن أو صينية ويدهن جيدا.

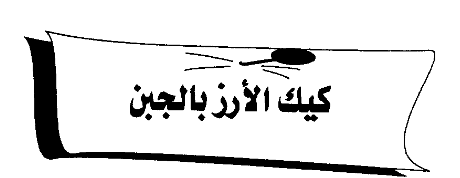
٤- يضاف البصل والطماطم للفريك ويقلب جيدا ويتبل بالملح والفلفل.

٥- يوضع نصف مقدار الفريك في الصينية المعدة ثم اللحم ثم الفريك.

٦- يضاف الماء المغلي إلى الفريك مع ملاحظة وضع ملعقة من السمن

على الوجه. والغرض من غلي الماء هو الإسراع في نضج الفريك.

٧- تزج الصينية في فرن متوسط الحرارة حوالي (ثلاثة أرباع) ساعة حتى ينضج الفريك وإذا احتاج الأمر فيضاف قليل من الماء المغلي إلى الفريك حتى يتم نضجه.



كيك الأرز بالجبن

المقادير:

(واحد ونصف) كوب أرز ناضج، (١) بيضة، (٢) ملعقة كبيرة جبن رومي مبشور، (١) ملعقة كبيرة بقدونس مفري، (١) ملعقة صغيرة مستردة، زيت أو سمن للتحمير.

للتغطية:

(١) ملعقة كبيرة دقيق، بقسماط، (١) بيضة.

الطريقة:

١- يخلط الأرز بالبيض والبقدونس والمستردة حتى يمتزجوا جيدا وقد يضاف قليل من الدقيق أثناء الخلط إذا كانت الخلطة سائلة وذلك ليسهل تشكيلها.

٢- يقسم الخليط إلى أقسام متساوية وتشكل كل واحدة على شكل قرص مثل الكيك أو كور.

٣- تغطى بالدقيق ثم تغمس في البيض ثم في البقسماط وتضغط عليها جيدا.

٤- تحمر في الزيت أو السمن من (٢ : ٣) دقائق على كل وجهة وتقدم في طبق على فرشة من البقدونس.

لسان العصفور بالعصاج



المقادير:

(نصف) كيلو لسان عصفور، (ربع) كيلو عصاج بالطماطم (يمكن استخدام علبة عصاج بالطماطم لتسهيل العمل) (٢) ملعقة سمن.

الطريقة:

١- يسلق لسان العصفور كطريقة سلق المكرونة تماما بشطفه بعد السلق مباشرة بالماء البارد حتى لا يتعجن.

٢- يعد العصاج في حالة استخدامه أو تسخن محتويات علبة العصاج.

٣- تدهن صينية أو طبق فرن بالسمن جيدا.

٤- توضع طبقة من لسان العصفور المسلوق ثم توضع عليه طبقة من العصاج، وهكذا حتى ينتهي المقدار.

٥- يصب على الوجه قليل من العصاج بالطماطم، ثم توضع في الفرن حتى ينضج ويحمر الوجه ويقدم.

صينية الأرز بالخضر والصلصة البيضاء

المقادير:

(٢) كوب أرز ناضج، (٢) ملعقة سمن، (٢) جزرة، قليل من البسلة أو الفاصوليا الخضراء، ملح – فلفل، مقدار من صلصة الباشميل.

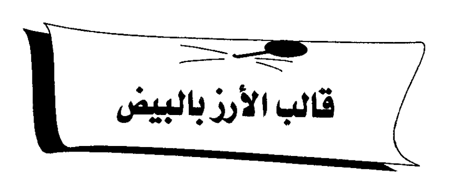
الطريقة:

١- يجهز الأرز (يمكن استغلال الأرز البايت) كما تجهز صلصة الباشميل.

٢- يغسل الخضر جيدا وتسلق وتقطع إلى قطع صغيرة.

٣- يدهن طبق الفرن أو صينية بالسمن، ثم توضع طبقة من الأرز (نصف المقدار) ثم توضع فوقه طبقة من الخضر المسلوقة والعصاج ثم يغطى الجميع بكمية من الأرز الباقية.

٤- تصب الصلصة البيضاء على الوجه بحيث تغطيه تماما، ثم ترش ملعقة من السمن فوقه، ويزج في الفرن حتى يحمر الوجه ويقدم ساخنا.



قالب الأرز بالبيض

المقادير:

(٢) كوب أرز ناضج (يمكن استغلال الأرز البايت)، (٢) صفار بيضتين، نصف كيلو لحم ناضج مقطع إلى قطع صغيرة، (٢) ملعقة سمن، (١) كوب لبن، ملح- فلفل.

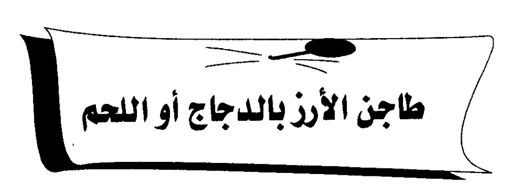
الطريقة:

١- يخفق صفار البيض مع اللبن مع إضافة الملح والفلفل ثم يخلط بالأرز الناضج.

٢- يدهن قالب مجوف (مثل قالب البابا) بالسمن ويصب فيه خليط الأرز السابق.

٣- يوضع القالب في حمام مائي ويزج في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه ويتشرب الأرز باللبن تماما.

٤- يقلب في طبق مستدير بعد أن يبرد قليلا، ويملأ وسط القالب باللحم الناضج ويقدم ساخنا.



طاجن الأرز بالدجاج أو اللحم

المقادير:

(١) دجاجة مسلوقة أو (نصف) كيلو لحم مسلوق، (١) كوب من الأرز، (١) معلقة زيت، (١) كوب لبن، ملح، فلفل، (١) كوب مرق سلق الدجاج أو اللحم.

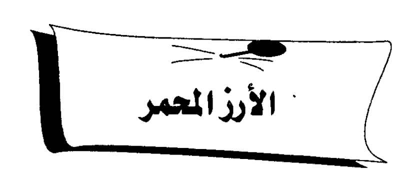
الطريقة:

١- يدهن الطاجن أو طبق الفرن بنصف مقدار الزبد.

٢- يوضع الأرز في الطاجن وكذلك الدجاجة المسلوقة المقطعة أو اللحم ويصب فوقهم اللبن والمرق المتبل.

٣- يزج في فرن متوسط الحرارة حتى يقرب من النضج.

٤- يوضع مقدار من الزبد المتبقي على سطح الطاجن ويعاد للفرن حتى يحمر الوجه ويتم النضج ويقدم ساخنا.



الأرز المحمر

المقادير:

(٢) كوب أرز، (٤) كوب بهريز فراخ أو عظم، (٤) قطع سكر مكنة، (٢) ملعقة ماء (٢) ملعقة كبيرة سمن، كبدة وزبيب.

الطريقة:

١- يوضع السكر مع الماء ويترك على النار حتى يحمر السكر (الكرملة).

٢- يصب عليه المرق ويترك على النار حتى يغلي أو يتلون المرق من السكر المحروق ويتبل.

٣- ينقى الأرز ثم يغسل جيدا.

٤- يصب الأرز على المرق المغلي ويترك على النار حتى يتشرب ثم تهدأ النار حتى يتم النضج.

٥- تحمر الكبدة والزبيب -إن وجد- وتضاف إلى الأرز قرب النضج ويعاد وتترك على النار حتى تتشرب وتنضج تماما.

(في حالة عدم وجود كبدة أو مكسرات تقدح (٢) ملعقة سمن وتضاف إلى الأرز قرب النضج ويقلب ويترك حتى يتشرب).

٦- يغرف في قالب البابا ويقلب في طبق وقت التقديم.

أرز بالخلطة

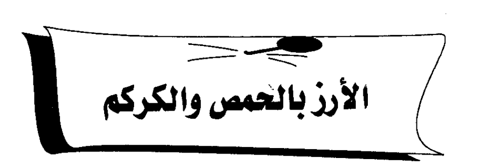
المقادير:

(٢) كوب أرز بيلاف، (٢) ملعقة لوز مفروم محمر، (٤) ملعقة صوص، (ربع) كيلو كبدة فراخ مقطعة قطعا صغيرة، (٢) ملعقة زبد، (٢) ملعقة صنوبر.

الطريقة:

١- يغسل الصنوبر جيدا ثم يوضع في طاسة مع الزبد ويشوح حتى يصفر لونه، ثم يرفع الصنوبر من على النار، ثم توضع الكبدة مع الزبد وتحمر.

٢- يضاف الأرز بيلاف والصنوبر والكبدة ويضاف إليهم صوص ويقلب الخليط بالمقصوصة جيدا ثم يرفعوا على النار حتى تختلط الخلطة مع الأرز ثم يقدم ساخنا.



الأرز بالحمص والكركم

المقادير:

(١) كوب أرز، (٢.٥) كوب ماء بهريز، (١) ملعقة صغيرة كركم، (٢) ملعقة كبيرة سمن، نصف كوب حمص مسلوق، (٢) ملعقة كبيرة بصل مفري، ملح – فلفل- بهار.

الطريقة:

١- يسلق الحمص أولا وذلك بتنقيته ونقعه في الماء، ثم يسلق في الماء دون إضافة الملح حتى يتم نضجه.

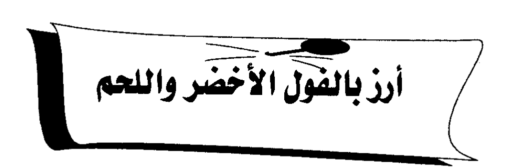
٢- ينقى الأرز ويغسل.

٣- يقدح السمن ويضاف إليه الأرز، ويتم تقليبه على النار حتى يصفر لونه.

٤- يضاف البصل ويستمر في التقليب حتى يكون لونه بني فاتح ثم يضاف الكركم والتوابل والملح والحمص المسلوق ويقلب الخليط قليلا.

٥- يضاف الماء أو البهريز ويترك على نار هادئة حتى ينضج الأرز ويمتص البهريز.

٦- يوضع الأرز في قالب مدهون ثم يقلب في طبق ويجمل ببعض وحدات من الطماطم المقطعة ومن الحمص المسلوق ويقدم ساخنا، وإذا تواجد لديك بعض قطع اللحم الناضج فيمكنك أن تضعيها في وسط القالب.



أرز بالفول الأخضر واللحم

المقادير:

(٢) كوب أرز، (٢) كوب فول أخضر، (٣) كوب ماء أو بهريز من سلق اللحم، (٢) ملعقة سمن، (٢) بصلة مفرية، (نصف) كيلو لحم مسلوق، ملح فلفل- بهار.

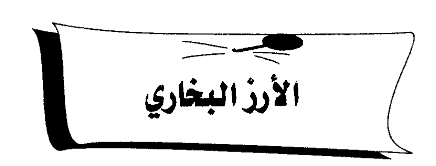
الطريقة:

١- ينقى الأرز ويغسل جيدا بالماء ثم ينقع في الماء الساخن بعض الوقت ثم يشطف بالماء البارد ويصفى.

٢- تقدح السمن ويحمر البصل واللحم المقطع إلى قطع صغيرة.

٣- ينظف الفول الأخضر من خيوطه ويفصص ويغسل ويضاف إلى الخليط السابق بعد تتبيله بالملح والبهار.

٤- يصب عليه الماء حتى ينضج الفول، ثم يضاف إليه الأرز، ويقلب الخليط وإذا احتاج إلى ماء لنضج الأرز يضاف إليه ماء مغلي، ويترك على نار هادئة حتى يتم نضجه، وقد يقدم معه سلطة اللبن الزبادي.



الأرز البخاري



المقادير:

(نصف) كيلو لحم، (٢) ملعقة كبيرة سمن، (١) كوب عصير طماطم، (٢) كوب أرز، (٣) كوب بهريز، قرفة عيدان، ملح فلفل بهار حبهان، لوز محمر وزبيب.

الطريقة:

١- يقطع اللحم إلى أجزاء صغيرة.

٢- تفرم في السمن ويضاف إليها اللحم ويقلبا معا، ثم يضاف عصير

الطماطم وتترك على النار حتى التسبيك.

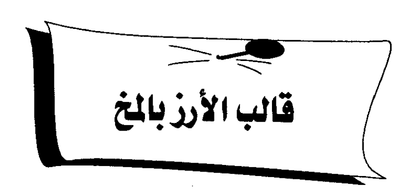
٣- يضاف كوب البهريز تدريجا حتى ينضج اللحم.

٤- يتم رفع اللحم فقط ثم يضاف إلى ما في الإناء المقادير (وهي الفلفل والحبهان والقرفة بعد وضعهم داخل قطعة من الشاش) وكذا البهريز الباقي ويتركوا على النار حتى يغلي الخليط.

٥- يضاف الأرز بعد تنقيته وغسله ويترك على النار الهادئة حتى يتشرب وينضج.

٦- ترفع الشاشة التي بها القرفة والحبهان، ويضاف اللحم الناضج إلى الأرز ويقلب جيدا.

٧- يغرف في طبق ويجمل الوجه بالزبيب واللوز المحمر.



قالب الأرز بالمخ

المقادير:

(٢) كوب أرز ناضج، (ربع) كيلو بسلة مسلوقة أو علبة بسلة قها، مخ مسلوق ومقطع شرائح، (١) كوب صلصة بيضاء، ملح - فلفل، (٣) ملعقة كبيرة جبنة رومي.

الطريقة:

١- تضاف الصلصة البيضاء إلى المخ المسلوق المقطع إلى شرائح ويرش عليها قليل من الجبن الرومي ويتبل.

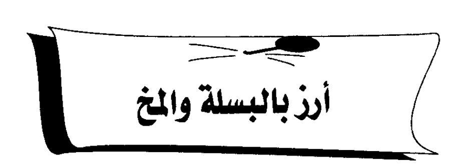
٢- يدهن قالب البابا بالسمن ويجمل القاع بوحدات البسلة.

٣- يوضع مقدار من الأرز الناضج ويضغط عليه جيدا.

٤- يوضع مقدار من المخ بالصلصة البيضاء فوق الأرز، ثم توضع

فوقه طبقة من الأرز، وهكذا حتى تنتهي المقادير بحيث تكون آخر طبقة من الأرز.

٥- يضغط على القالب جيدا من السطح، ثم يقلب في طبق صيني، ويجمل بالبسلة.



أرز بالبسلة والمخ

المقادير:

مقدار من الأرز المفلفل، (نصف) كيلو بازلاء سوتيه، مخ محمر مقطع شرائح، (١) جزرة أفرنجي سوتيه، مقدار من صلصة الطماطم.

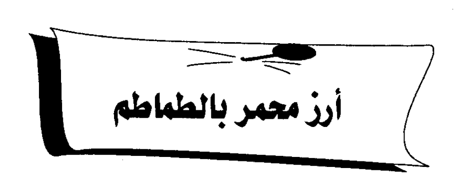
الطريقة:

١- تخلط البازلاء والجزر بالأرز وهو ساخن.

٢- يوضع المخ المحمر في قاع قالب مثل قالب البابا أو الألماسية ويجمل بالبازلاء.

٣- يكبس نصف خليط الأرز فوق طبقة المخ ثم يوضع طبقة من المخ ثم باقي الأرز ويضغط عليه ويقلب في صحن.

٤- يقدم الأرز ومعه صلصة الطماطم في قارب الصلصة.



المقادير:

١- بصلة مقطعة رفيع، نصف كوب عصير طماطم، (٢) كوب أرز، اثنان ونصف كوب ماء، (٢) ملعقة كبيرة سمن، ملح — فلفل.

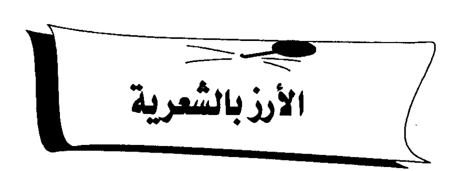
الطريقة:

١- يحمر البصل في السمن ثم تضاف الطماطم ثم ترفع على النار حتى يتسبك البصل والطماطم تماما.

٢- يضاف الماء (عقد الأرز) ويترك على النار حتى يغلى ثم يضاف الملح والفلفل.

٣- يضاف الأرز بعد غسله ويترك على النار حتى يتشرب قليلا.

٤- يوضع في الفرن حتى ينضج تمام ثم يغرف في قالب بابا ويقلب ويقدم.



المقادير:

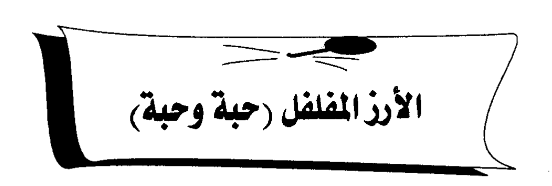
(٢) كوب أرز، من (٢,٥ : ٣) كوب ماء، ملح، (٢) ملعقة كبيرة سمن، (٢) ملعقة كبيرة شعرية.

الطريقة:

١- ينقى الأرز ويغسل جيدا بالماء ثم ينقع في الماء الساخن بعض الوقت مع مراعاة تحريكه أثناء نقعه.

٢- تسيح السمن وتحمر الشعرية بعد تكسيرها، ويضاف إليها الماء وقليل من الملح وتترك على النار حتى تغلي.

٣- يغسل الأرز بالماء البارد ويصفى من الماء فوق الشعرية ويخلط معها جيدا، ويترك على نار هادئة حتى ينضج ويقلب قليلا ثم يغرف في طبق التقديم ويقدم ساخنا.



الأرز المفلفل (حبة وحبة)

المقادير:

(٢) كوب أرز، (٢,٥ : ٣) كوب ماء، (٢) ملعقة كبيرة سمن، ملح.

الطريقة الأولى:

١- يقدح السمن ثم يضاف إليه الماء والملح ويترك حتى يغلي.

٢- يضاف الأرز بعد تنقيته وغسله جيدا.

٣- يترك على النار حتى يتشرب الماء ثم تهدأ الحرارة جدا حتى يتم النضج.

٤- قد توضع قطعة من الصاج فوق النار وتحت الإناء حتى لا يحترق الأرز.

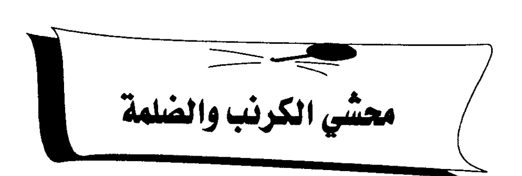
٥- يغرف في السرفيس أو في قالب ويقلب في السرفيس عند التقديم.

الطريقة الثانية:

١- يشوح الأرز في السمن حتى يصفر قليلا، ثم يضاف الماء المملح ويترك على النار حتى يتشرب الماء تماما، وتهدأ الحرارة حتى يتم النضج كل حسب نوعه.

٢- توضع الخضر في حلة أو طاجن في طبقات متبادلة مع اللحم.

٣- يصب عليه الطماطم وقليل من الماء أو البهريز ويزج في الفرن، مع إضافة البهريز تدريجا حتى يتم النضج.



محشي الكرنب والضلمة

المقادير:

(١) كرنبة متوسطة مسلوقة، مقدار من الخلطة النيئة أو النصف ناضجة أو خلطة الضلمة، (١) ملعقة صغيرة كمون ناعم، (١) ملعقة كبيرة سمن أو (٢) ملعقة زيت، (١) كوب عصير طماطم، ماء أو بهريز.

الطريقة:

١- تزال العروق الغليظة من أوراق الكرنب ويقطع ورق الكرنب المسلوق إلى قطع صغيرة (مثل حجم ورقة العنب) مع مراعاة العناية الكاملة عند التقطيع.

٢- يحشي ورق الكرنب بقليل من إحدى الخلطات المختارة وتلف الإصبع بحيث يكون السطح الأملس إلى الخارج.

٣- ترص في حلة أو دقية وترفع على النار لمدة خمس دقائق، ثم يصب فوقها السمن أو الزيت (حسب نوع الخلطة) وعصير الطماطم مع إضافة الماء أو البهريز المتبل بالكمون والملح تدريجيا حتى يقرب من النضج

ثم تهدأ النار حتى يتم نضجه.

٤- يغرف في صحن ويقدم ساخنا في حالة الحشو وباردا في حالة الضلمة.

٥- هناك طريقة أخرى لإعداد محشو الكرنب وهي كالآتي:

١- يؤخذ ورقتين من الكرنب المسلوق ويضعا فوق بعضهما ويحشى بالعصاج وذلك بوضع ملعقة من العصاج في وسط الورق، ثم يقفل جيدا بحيث يغطى العصاج تمام مع الضغط باليد.

(ب) تشوح وحدات الكرنب بالسمن أو الزيت لمدة خمس دقائق ثم يضاف إليها الماء أو البهريز الذي يكفي لنضجها.

٦- يمكن تغيير نوع الحشو كالآتي:

٢- ملعقة بقسماط (٢) بيضة- (علبة) تونة، (ملعقة) زيت- ملح - فلفل- بصلة مبشورة وللتجميل سلطانية لبن زبادي وملعقة فلفل أحمر.

(أ) تحمر البصلة في الزيت ثم يضاف باقي الخلطة ويتم الحشو بها.

(ب) ترص الوحدات في إناء الطهي ويصب عليهم ماء سلق الكرنب المتبل حتى ينضج.

(ج) يغرف في سرفيس ويصب على الوجه اللبن الزبادي المخلوط بالفلفل الأحمر.



محشي ورق عنب



المقادير:

(نصف) كيلو ورق عنب، مقدار من الخلطة النيئة أو النصف الناضجة، (١) ملعقة كبيرة سمن، (١) ملعقة كبيرة عصير ليمون، ملح.

الطريقة:

١ - يغسل ورق العنب جيدا ويرتب مجموعات وترص فوق بعضها.

٢- يسلق في الماء المغلي المضاف إليه القليل من الملح، ثم يصفى من الماء وتوضع في مصفاه.

٣- تقطع العروق من الورق وتفرد كل ورقة على اليد بحيث تكون جهتها الملساء للخارج.

٤ - يوضع جزء قليل من إحدى الخلطات التي تم إعدادها على الورقة وتلف كالإصبع.

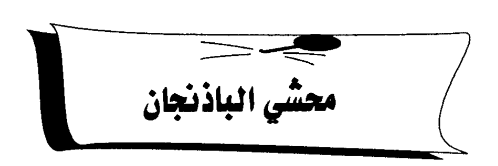
٥- يفرش قاع الحلة بطبقة من ورقع العنب، ويرص فوقه المحشو

بنظام، ويوضع فوقه ملعقة سمن.

٦- يرفع الإناء على النار لمدة خمس دقائق ويضاف إليه الماء المملح تدريجيا حتى يقرب من النضج، ثم يضاف إليه عصير الليمون.

ويمكن إضافة بهريز سلق الأكارع إن وجد بدلا من الماء المملح.

٧- يغرف في صحن بنظام وقد تقلب الحلة ويقدم معها اللبن الزبادي.



محشي الباذنجان

المقادير:

(٢) كيلو باذنجان صغير، مقدار من الخلطة النيئة أو النصف ناضجة أو الضلمة، (٢) ملعقة كبيرة طماطم مصفاة، (١) ملعقة كبيرة سمن أو(٢) ملعقة كبيرة زيت في حالة عمل الضلمة ملح- فلفل.

الطريقة:

١- يغسل الباذنجان جيدا ثم يطرى قليلا.

٢- يقطع الكأس مع قطع صغيرة من الجزء العلوي تكفي لحشوه.

٣- يتم إزالة جميع البذور الداخلية بتأويره.

٤- يترك في ماء مالح لمدة نصف ساعة على الأقل ثم يصفى.

٥- يحشى بالخلطة المطلوبة مع ترك فراغ في الجزء العلوي بدون حشو، ثم يرص في حلة مناسبة لكمية الباذنجان، ويسقى بالطماطم والماء المملح مع إضافة السمن أو الزيت حسب نوع الحشو.

٦- يرفع على نار هادئة مع تغطية الحلة، حتى تنضج مع إضافة قليل من الماء إذا لزم الأمر.

٧- يرص في طبق مع تجميله بالبقدونس وتصب حوله الصلصة المتخلفة، ويقدم ساخنا إذا كان بالخلطة النية أو النصف الناضجة، وباردا إذا كان يحشو الضلمة.

محشي الكوسة



المقادير:

(١) كيلو كوسة صغيرة، (١) كوب طماطم مصفاة، (١) ملعقة سمن أو (٢) ملعقة زيت في حالة عمل الضلمة ملح- فلفل- بهار.

بصلة وقطعة كرفس لوضعهم في قاع إناء الطهي، مقدار من الخلطة النيئة أو النصف ناضجة والعصاج أو الضلمة.

الطريقة:

١- تغسل الكوسة جيدا وتكحت من الخارج وتقور وينزع اللب.

٢- تغسل جيدا من الداخل وتوضع في ماء مملح لمدة عشر دقائق تقريبا.

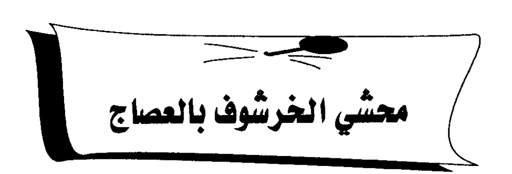
٣- تقطع البصلة والكرفس وترص في قاع الحلة.

٤- تحشى الكوسة بإحدى الخلطات السابقة إلى ثلثيها فقط وترص واحدة بجوار الأخرى طويلة وفتحتها إلى أعلى.

٥- يضاف إليها عصير الطماطم والسمن أو الزيت والملح ويرفع على نار هادئة مع إضافة الماء المغلي المملح تدريجيا حتى النضج.

٦- يغرف بنظام وقد تصب حوله الصلصة المتخلفة.

٧- ملحوظة: يمكن اتباع نفس المقادير والطريقة السابقة غير أنه يمكن تشويح الكوسة قبل حشوها.



محشي الخرشوف بالعصاج

المقادير:

(٨) حبات خرشوف مسلوقة نصف نضج، (ربع) كيلو عصاج بالطماطم، مقدار من صلصة الطماطم، (٢) فص ثوم، (٢) كوب طماطم، (٢) ملعقة كبيرة سمن، (١) ملعقة خل.

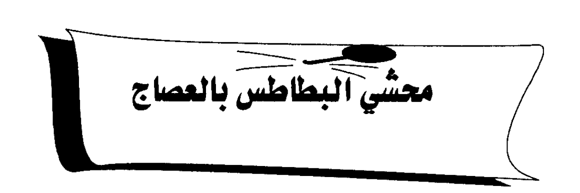
الطريقة:

١- يحمر الثوم في السمن وتضاف الطماطم وتترك على النار تنضج، ويضاف الخل وتتبل الصلصة بالملح والفلفل وتترك حتى تغلي.

٢- يحشي الخرشوف بالعصاج ويرص في طبق فرن أو صينية وتصب عليه صلصة الطماطم السابق إعدادها.

٣- يغطى الإناء ويرفع على نار هادئة أو يدخل الفرن حتى يتم نضجه، وقد تضاف إليه قليل من الماء من وقت لآخر لتكملة نضجه.

٤- يغرف في طبق بنظام وتصب فوقه الصلصة أو يقدم ما هو في حالة استعمال طبق الفرن.



المقادير:

نفس المقادير محشو الخرشوف بالعصاج السابق شرحه باستبدال كيلو بطاطس مستدير متوسط الحجم بدلا من الخرشوف.

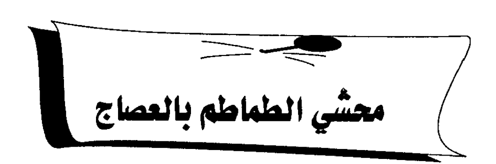
الطريقة:

١- يقشر البطاطس ويقور ثم يغسل بالماء ويجفف ثم يحمر في السمن نصف تحمير أو يسلق نصف سلق ثم يقشر ويترك حتى يبرد ويقور ثم يحمر في السمن نصف تحمير.

٢- يحشى بالعصاج ويرص في صينية مدهونة بالسمن أو حلة أو طبق فرن.

٣- تصب عليه صلصة الطماطم، ويرفع على النار أو يزج في فرن متوسط الحرارة حتى يتم نضجه مع إضافة الماء إذا احتاج الأمر.

٤- يغرف في صحن وتصب حوله الصلصة المختلفة أو تقدم منفصلة في قالب الصلصة، وقد يجمل الوجه بالبقدونس.



المقادير:

(١) كيلو طماطم متوسط الحجم مستديرة وجامدة، مقدار من العصاج، (١) ملعقة كبيرة سمن، ملح- فلفل.

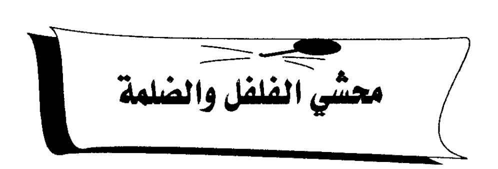
الطريقة:

١- يتم تجهيز الطماطم للحشو كالطريقة السابقة ثم تحشى بالعصاج وتدهن كل واحدة من الخارج بالسمن.

٢- ترص في طبق فرن أو صينية مدهونة بالسمن واحدة بجوار الأخرى.

٣- تزج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج لمدة عشر دقائق تقريبا.

٤- تقدم ساخنة وتجمل بالبقدونس.



محشي الفلفل والضلمة

المقادير:

(٢) كيلو فلفل أخضر، مقدار الحشو النيئ أو النصف ناضج أو الضلمة، (١) ملعقة كبيرة سمن أو (١) ملعقة كبيرة زيت في حالة الضلمة، (٣) ملعقة كبيرة طماطم مصفاة، ملح- فلفل.

الطريقة:

١- يغسل الفلفل جيدا ويقطع الكأس دائريا، ويغسل من الداخل مع تنظيفه من البذور.

٢- ينقع في ماء مالح لمدة نصف ساعة، ثم يصفى ويتبل.

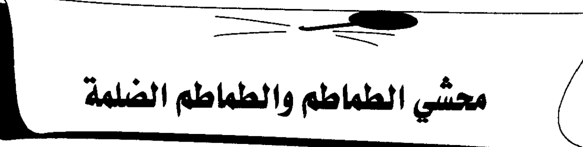
٣- يحشي بالخلطة التي تم إعدادها (حسب الرغبة) مع ترك فراغ قليل في أعلى الفلفلة، ثم تغطى بالكأس إزالة البذور منه مع ترك جزء صغير من عنقه.

٤- يرص في حلة مناسبة (بحيث يكون الجزء المغطى إلى أعلى) ويسقى بالطماطم والماء المملح مع إضافة السمن أو الزيت حسب نوع

الحشوة.

٥- يرفع على نار هادئة مع تغطية الحلة، حتى ينضج مع إضافة قليل من الماء إذا لزم الأمر.

٦- يرص في طبق ويقدم ساخنا إذا كان بالمحشو النيئ أو النصف ناضج، ويقدم باردا إذا كان بحشو الضلمة.



محشي الطماطم والطماطم الضلمة



المقادير:

(١) كيلو طماطم متوسطة الحجم مستديرة جامدة نصف مقدار من الحشو النيئ أو الحشو النصف ناضج أو حشو الظلمة.

١ - حزمة بقدونس مفري، ملح — فلفل.

١ - ملعقة كبيرة سمن أو (٢) ملعقة زيت حسب الخلطة المستعملة.

الطريقة:

١- تغسل الطماطم جيدا، ويتم تقويرها بعناية كاملة بحيث يبقى

الغطاء ملتصقا بها وسليم.

٢- تتبل كل واحدة من الداخل وتقلب على وجهها، وتترك لمدة خمسة عشر دقيقة.

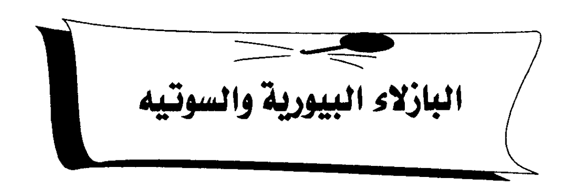
٣- يصفى اللب الذي تم نزعه ويستعمل في عمل الخلطة.

٤- تحشى كل واحدة بالخلطة حتى منتصفها، وتغطى بغطائها، ثم تلف كل واحدة في ورقة مدهونة بالسمن أو الزيت حسب نوع الخلطة.

٥- ترص في حلة مناسبة ويضاف إليها مقدار من الماء المملح (بحيث كون الجزء المغطى إلى أعلى) ثم ترفع على نار هادئة حتى تنضج.

٦- ترفع من على النار، تترك حتى تهدأ حرارتها، وينزع الورق باحتراس كامل، وترص في طبق بالبقدونس.

٧- تقدم ساخنة في حالة حشوها بالخلطة النيئة وباردة إذا كانت بخلطة الضلمة.



البازلاء البيورية والسوتيه

المقادير:

(١) كيلو بسلة، (١) ملعقة كبيرة سمن أو زبد، (١) ملعقة كبيرة لبن، ملح، فلفل، ذرة بيكربونات الصودا.

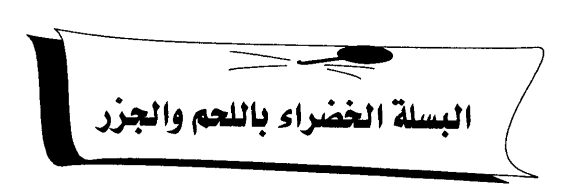
الطريقة:

١- تسلق البسلة مع ذرة من بيكربونات الصودا ثم تصفى من الماء وتهرس.

٢- يشوح الزبد ويضاف إليه البازلاء وتقلب على النار الهادئة ثم تتبل بالملح والفلفل.

٣- يمكن أن تقدم مع أطباق اللحم والسمك الساخنة.

٤- البسلة السوتيه: تسلق كما سبق ثم تشوح صحيحة في الزبد وتتبل بالملح والفلفل وتجمل بها الأطباق المختلفة.



البسلة الخضراء باللحم والجزر

المقادير:

(١) كيلو بسلة، (ربع) كيلو لحم، (٢) جزرة صفراء، (٢) ملعقة كبيرة سمن، نصف كيلو طماطم، أو (٢) ملعقة صلصة، ملح، فلفل، (نصف) كيلو بصل قاورمة صغيرة أو (٢) بصلة مبشورة.

الطريقة:

١- توضع السمن في الحلة ويوضع البصل القاورمة أو البصل المبشور ويرفعوا على النار حتى يصفر البصل.

٢- يضاف الجزر (المقطع دوائر أو مكعبات) واللحم ويقلبا في السمن حتى يصفر ثم تضاف الطماطم والملح والفلفل ويستمر الخليط على النار حتى يتم التسبيك.

٣- يضاف الماء ويترك على النار حتى يغلي ثم تضاف البسلة حتى تنضج وتقدم. (لا يمكن الاستغناء عن البصل القاورمة والجزر).



الكشك باللبن الزبادي أو اللبن

المقادير:

(١) لتر مرق (ماء سلق اللحم أو الطيور أو الأرانب)، (١) كوب لبن زبادي أو لبن حليب، (١) بصلة مفرية، سمن للتحمير، دقيق يكفي لعمل عجينة لينة مماثلة.

الطريقة:

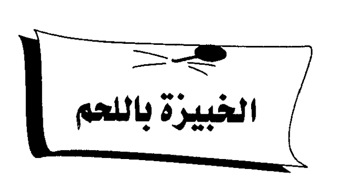
١- يوضع الزبادي في سلطانية ويضاف إليها الدقيق تدريجيا حتى تتكون عجينة لينة نوعا وتترك حتى تخمر قليلا.

٢- تغلى المرقة ثم تضاف إليها العجينة اللينة مع التقليب السريع ثم تهدأ النار ويستمر في التقليب حتى يغلظ قوامه.

٣- تعمل التقلية من البصل بتحميرها في السمن حتى تصفر، ثم نضيف السمن فقط المتخلف من تحمير البصل على الكشك ويقلب جيدا.

٤- يغرف الكشك في سرفيس مسطح أو أطباق مسطحة ويجمل الوجه بالبصل المحمر.

٥- ملاحظة: إذا حدثت كلاكيع أثناء العمل تضرب بالمضرب ثم تصفى قبل إضافة السمن.



المقادير:

(١,٥) كيلو خبيزة، (١) حزمة سلق، ملح، فلفل، (٢) ملعقة كبيرة سمن، نصف كيلو لحم، (١) حزمة الكزبرة خضراء.

الطريقة:

١- تسلق اللحم للحصول على بهريز لطهي الخبيزة ويمكن استبدالها بأي بهريز.

٢- تغسل الخبيزة جيدا ويقطف الورق ويغسل.

٣- تسلق الخبيزة والسلق في ماء مغلي حتى تنضج ثم تصفى (بيوريه).

٤- يغلي البهريز ويضاف إليه الأرز حتى ينضج ثم تضاف الخبيزة ويترك يغلي لمدة خمس دقائق.

٥- توضع السمن في طاسة ويضاف إليها اليوم الكزبرة الخضراء ويقلبوا جيدا حتى يصفر اللون ثم تضاف إلى الخبيزة وتترك الخبيزة تغلى على النار مدة دقيقة ثم ترفع تتبيلها جيدا أثناء الغلي.

الملوخية الطازجة

المقادير:

(١) كيلو ملوخية، ماء سلق طيور أو أرانب أو لحوم، طيور أو أرانب أو لحم، لعمل التقلية (ملعقة) صغيرة من الكزبرة الناعمة، (٢)ملعقة كبيرة سمن، نصف رأس ثوم مفري).

الطريقة:

١- تغسل الملوخية ثم تقطف الأوراق ثم تغسل جيدا، وتصفى وتفرد على منضدة حتى تجف.

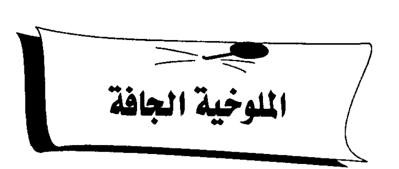
٢- تفرى بالمخرطة وتغطى لحين استعمالها.

٣- يرفع ماء السلق على النار حتى يغلي.

٤- يدق الثوم والكزبرة دقا جيدا ويضاف نصف المقدار على ماء السلق وهو يغلى.

٥- تضاف الملوخية وتقلب جيدا وتترك لتغلى مرتين ثم ترفع من على النار.

٦- يتم عمل التقلية بتحمير الثوم والكزبرة (النصف المتبقي) في السمن ثم تصب فورا فوق الملوخية ويغطى الإناء في الحال وتغرف.



المقادير:

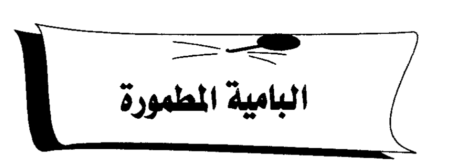
(كوب) ملوخية جافة، (٢) حزمة سلق، (لتر) ماء سلق طيور أو أرانب أو لحوم، مقدار من التقلية (انظر الملوخية الطازجة).

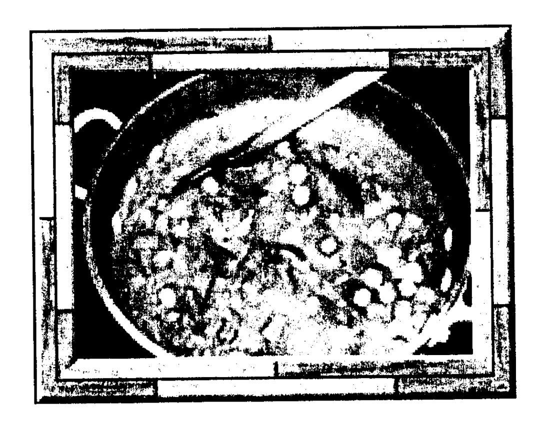
الطريقة:

١- يغسل السلق جيدا وتقطف أوراقه ويخرط بالمخرطة.

٢- يرفع ماء السلق على النار حتى يغلي ويضاف إليه السلق ونصف مقدار التقلية النيئة.

٣- تترك حتى تغلي لمدة عشر دقائق ثم تضاف الملوخية الجاف مع التقليب المستمر لتغلي مرتين ثم ترفع من على النار وتصب باقي التقلية بعد تحميرها فوق الملوخية ويغطى الإناء في الحال وتغرف.





المقادير

(١) كيلو بامية خضراء، (١) لتر ماء أو بهريز، (١) لتر ماء، بصلة كبيرة مفرومة، ملح، فلفل. نصف كيلو لحم.

لعمل البصلية:

٢- ملعقة كبيرة سمن- كوب عصير طماطم- كوب ماء لنضج اللحم.

الطريقة:

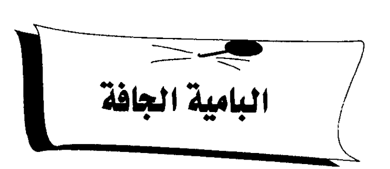
١- تغسل البامية جيدا وتترك لتجف، ثم تنزع الجزء العلوي على شكل هرمي وكذا نزع جزء صغير من أسفلها، وقد تقشر الجوانب.

٢- تعمل البصلية كالآتي:

أ- يشوح البصل حتى يصفر لونه ثم تضاف اللحم ويقلبا جيدا حتى يحمر اللحم.

ب- تضاف الطماطم وتترك على النار حتى تتسبك مع إضافة الماء تدريجيا حتى يتم نضج اللحم نصف نضج.

٣- تضاف البامية على اللحم وتترك على النار مع إضافة الماء أو البهريز تدريجيا حتى تنضج وتتسبك.



المقادير:

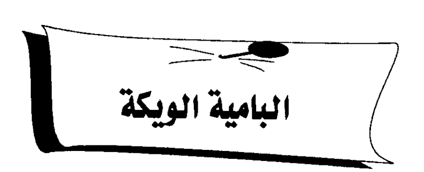
(ربع) كيلو بامية جافة، (١) رأس ثوم. مقدار من البصلية. ملح، فلفل.

الطريقة:

١- تغسل البامية جيدا ثم تسلق في ماء مغلي مملح وتنشل.

٢- تعمل البصلية ويضاف إليها الثوم المفري.

٣- ترفع على نار هادئة حتى تقرب من النضج ثم تضاف البامية المسلوقة وتترك على نار هادئة حتى يتم النضج.



المقادير:

(١) كيلو بامية خضراء (أو ربع كيلو بامية جافة).

(نصف) كيلو لحم مقطع مكعبات، (١) بصلة كبيرة مفرية، بصلة مفرومة (كوب) عصير طماطم، (لتر) ماء أو بهريز، ملح - فلفل- شطة.

لعمل التقلية: (رأس ثوم- ملعقة صغيرة كزبرة ناعمة- ملعقة كبيرة سمن)

الطريقة:

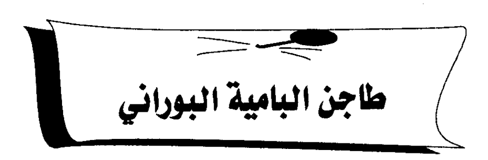
١- تخرط البامية إلى قطع صغيرة أو تدق في حالة كونها جافة، ثم يحمر في السمن وترفع.

٢- يحمر البصل في السمن ثم يضاف إليه اللحم ويحمر.

٣- يضاف السائل على البصل واللحم ويتبل، ويترك على النار حتى ينضج نصف نضج مع التقليب المستمر.

٤- تضاف البامية وعصير الطماطم ويترك الجميع على النار حتى يتم النضج.

٥- تعمل التقلية وتضاف إلى الويكة ويغطى الإناء ثم تقدم ساخنة.



طاجن البامية البوراني

المقادير:

(ثلاثة أرباع) كيلو بامية متوسطة الحجم، (نصف) كيلو طماطم حمراء. (٢) ملعقة سمن، (٢) ملعقة بقسماط ناعم، (نصف) كيلو لحم ضاني، (١) بصلة متوسطة.

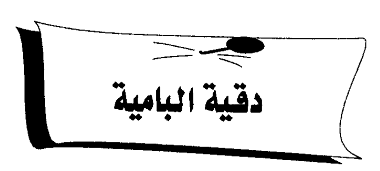
الطريقة:

١- تقطع البامية من طرفيها وتقشر وتحمر في السمن ثم ترفع وتوضع في طبق لحين استخدامها.

٢- تخرط البصلة وترفع على النار في كمية السمن المتبقية حتى يصفر لونها ويضاف لها اللحم بعد تقطيعه قطعا صغيرة، ويقلب حتى يحمر اللحم ثم تتبل بالملح والفلفل والبهار.

٣- يدهن طاجن أو طبق فرن بقليل من السمن وترص فيه نصف كمية البامية ثم يوضع فوقها ثم باقي البامية.

٤- يضاف عليها الطماطم بعد غليه ثم تزج في فرن متوسطة الحرارة لمدة نصف ساعة، ثم يرش البقسماط فوق الوجه مع قليل من السمن ثم تزج في الفرن مرة أخرى لمدة (عشر) دقائق حتى يتم النضج، وتقدم ساخنة.



دقية البامية

المقادير:

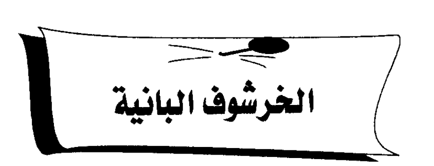
كالمقادير السابقة في البامية المطمورة.

الطريقة:

١- تجهز البامية بالطريقة السابقة وتحمر قليلا.

٢- تعمل البصلية كما في البامية المطمورة.

٣- ينشل اللحم من البصلية، ويوضع طبقة منه في قاع حلة صغيرة وترص فوقها البامية بنظام وهكذا حتى تملأ الدقية. ويحكم غطاء الإناء لمدة عشر دقائق. ثم يضاف إليها السائل أو البهريز وتترك على نار هادئة حتى تنضج تتسبك وتقلب في سرفيس غويط وتقدم ساخنة.



المقادير:

(٨) وحدات من الخرشوف المسلوق الكامل، (١) بيضة، (٣) ملاعق بقسماط ناعم، مقدار من العصاج بالصلصة. زيت أو سمن غزير للتحمير.

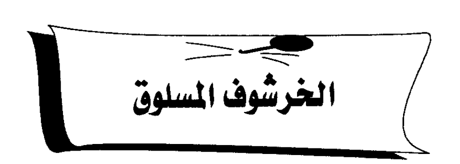
الطريقة:

١- تحشى وحدات الخرشوف بالعصاج مع الضغط أثناء الحشو.

٢- تغطى كل واحدة بالبيض والبقسماط مع الضغط الجيد باليد حتى لا يتساقط البقسماط أثناء التحمير.

٣- يقدح الزيت أو السمن وتحمر الوحدات ثم تنشل.

٤- يقدم ساخنا كطبق مستقل أو يقدم مع أصناف من اللحوم.



المقادير:

(٨) وحدات من الخرشوف، ملح، ماء يكفي لتغطية الخرشوف. (١) ملعقة عصير ليمون لكل لتر ماء أو خل.

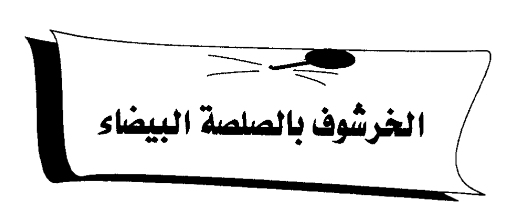
الطريقة:

١- تنزع الأوراق الخارجية الخضراء، ويقشر من جوانبه وأسفله ويقطع من أعلى.

٢- تنزع الزغب من داخلها بملعقة أو سكين أو مقوار أو تقسم الخرشوفة إلى قسمين أو أربعة في حالة عدم الرغبة في حشوها.

٣- توضع في الحال في ماء مملح مضاف إليه الليمون أو الخل حتى لا يسود لونها.

٤- ترفع على النار حتى تنضج، وتصفى من ماء السلق وتستعمل حسب الرغبة.



الخرشوف بالصلصة البيضاء

١- مقدار من الخرشوف المسلوق المقطع إلى نصفين أو إلى أربع قطع.

٢- يرتب في صحن ويصب عليه مقدار من الصلصة البيضاء (انظر باب الصلصات).

٣- يجمل بالبقدونس المفري ويقدم ساخنا.

٤- أو يرص الخرشوف في طبق فرن ويصب عليه الصلصة البيضاء بحيث تغطيه تماما ثم يرش على الوجه بقسماط ناعم، كما توزع قطع من الزبد الصغيرة على الوجه ويزج في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه ويقدم ساخنا.

قرنبيط بالصلصة البيضاء



المقادير:

قرنبيطة، قليل من البهريز أو الماء، مقدار من الصلصة البيضاء، ملح، فلفل، ملعقة بقسماط، ملعقة كبيرة جبن رومي مبشور، واحد ونصف ملعقة كبيرة زبد أو سمن.

الطريقة:

١- يسلق القرنبيط إما بالماء أو البهريز.

٢- ترفع القطع باحتراس وترص في صحن فرن أو صينية ثم يغطى بالصلصة البيضاء.

٣- يرش على الوجه الجبن الرومي المبشور والبقسماط ثم توزع قليل من الزبد على الوجه ويدخل الفرن حتى يحمر الوجه ويقدم.

قرنبيط بالعصاج



المقادير:

قرنبيطة متوسطة مسلوقة ومقطعة، (٢) ملعقة دقيق، (كوب) ماء، (٣) بيضات، ملح، فلفل، مقدار من العصاج، بقسماط للتغطية سمن للتحمير.

الطريقة:

١ - يسلق القرنبيط ثم يقطع أجزاء متساوية كالوردات.

٢- يضاف الدقيق إلى الماء ويقلب جيدا ثم يضاف إليه بيضتين ويتبل بالملح والفلفل.

٣- توضع أجزاء القرنبيط في هذا الخليط ثم يحمر في السمن

٤- ترص طبقة من وحدات القرنبيط في صينية أو قالب أو طبق فرن مدهون سمن ثم توضع طبقة من العصاج ثم طبقة أخرى من القرنبيط.

٥- ترب بيضة وتصب على وجه القرنبيط ثم يرش الوجه بالبقسماط.

٦- يوضع على الوجه قطع سمن لمسافات متباعدة.

٧- يدخل الفرن حتى يحمر الوجه ويقدم ساخنا.

عجينة القرنبيط

المقادير:

(نصف) قرنبيطة (مسلوقة نصف سلق)، (٥) ملاعق كبيرة دقيق، (٢) وحدة طماطم حمراء، (٢) بيضة، (٢) بصلة خضراء أو ناشف، (١) ملعقة بيكربونات.

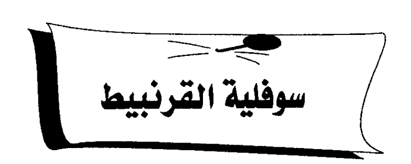
الطريقة:

١- يعجن الدقيق بالماء عجينة سائلة أو رخوة ويضاف إليه البيض المخفوق.

٢- يقطع الطماطم والبصل الأخضر والقرنبيط المسلوق إلى قطع صغيرة، ثم يضاف إلى العجينة السابقة ثم تضاف البيكربونات.

٣- يقدح الزيت ويؤخذ مقدار فنجان من العجينة وتحمر على شكل فطائر مستديرة.

٤- تقدم مع أي نوع من اللحوم المشوية أو تقدم كصنف مستقل.



المقادير:

(نصف) كوب قرنبيط، (٢) كوب لبن، (ملعقة) جبنة رومي مبشورة، ملح، فلفل، (٣) بيضات، مقدار من الصلصة، اثنان ونصف ملعقة كبيرة دقيق، واحد ونصف ملعقة زبد.

الطريقة:

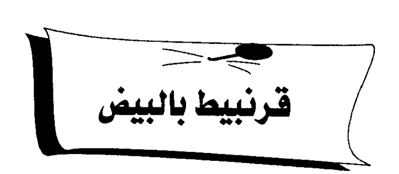
١- يوضع القرنبيط المسلوق المقطع والجبن على هيئة طبقات في صينية مدهونة بالسمن ومرشوشة البقسماط.

٢- يكسر البيض ويفصل الصفار عن البياض.

٣- تعمل صلصة بيضاء سميكة جداً من الزبد والدقيق واللبن وتترك حتى تبرد نوعا، ثم يضاف إليها صفار البيض واحدة فواحدة مع الخفق جيدا وتتبل بالملح والفلفل.

٤- يضاف إلى الصلصة بياض البيض المخفوق جامدا ويقلب بخفة متناهية مع الخليط السابق.

٥- يصب الخليط السابق على خليط القرنبيط ويطهى في فرن متوسط الحرارة مدة نصف ساعة ويقدم ساخنا.



المقادير:

(١) كتلة قرنبيط (قطعة كاملة) زيت للتحمير، (٢) ملعقة كبيرة دقيق، ملح، (٢) بيضات، (ملعقة) صغيرة كمون.

الطريقة:

١- يغسل القرنبيط جيدا ويسلق في الماء والملح والمضاف إليه ملعقة الكمون.

٢- يقطع القرنبيط إلى قطع صغيرة في شكل وردات.

٣- يخفق البيض ويضاف إليه الدقيق تدريجيا إلى أن يصير خليط ناعم وقد يخفف بقليل من الماء.

٤- تغمس قطعة القرنبيط المسلوقة في خليط البيض إلى أن تغطى كل الجوانب ثم تحمر في الزيت.

٥- تقدم مع اللحوم المشوية أو تقدم كصنف مستقل بوضعه في سرفيس مع قليل من البقدونس المفري.

طاجن الخضار بالعصاج والصلصة البيضاء

المقادير:

(١) كيلو خضار مسلوق (بطاطس- فاصوليا- جزر- بصلة) (٢) ملعقة عصاج، ملح، فلفل، (٢) ملعقة سمن (٢) كوب صلصة باشميل.

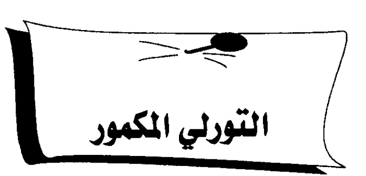
الطريقة:

١- تقطع الخضر وتسلق ويوضع نصفها في طاجن فرن مدهون سمن.

٢- يوضع العصاج فوق الخضر ثم يغطى بباقي الخضر.

٣- تعمل الصلصة البيضاء (الباشميل) ثم تصب فوق طاجن الخضر حتى تغطيه تماما.

٤- توضع على وجه الطاجن ملعقة سمنة ويدخل الفرن حتى يحمر الوجه ويقدم ساخنا.



المقادير:

(نصف) كيلو لحم مفري عصاج. ملح، فلفل، (١) كيلو خضر

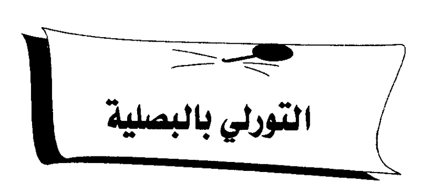
مشكل (خضر الموسم). (١) كوب عصير طماطم، (٢) كوب ماء أو بهريز.

الطريقة:

١- تغسل الخضر جيدا وتقطع إما حلقات أو مكعبات أو قطع صغيرة كل حسب نوعه.

٢- توضع الخضر في حلة أو طاجن في طبقات متبادلة مع اللحم.

٣- يصب عليه الطماطم وقليل من الماء أو البهريز ويزج في الفرن. مع إضافة البهريز تدريجيا حتى يتم النضج.



التورلي بالبصلية

المقادير:

كالمقادير السابقة مع إضافة زيت أو سمنة للتحمير.

وقد يستبدل العصاج باللحم المقطع الناضج.

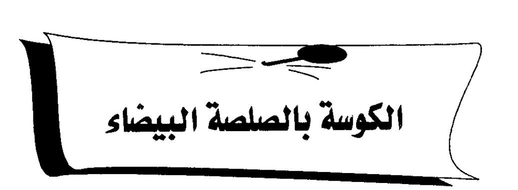
الطريقة:

١- تغسل الخضر جيدا وتقطع إما حلقات أو مكعبات كل حسب نوعه، ثم يحمر كل نوع وينشل.

٢- يتم عمل البصلية باللحم المفري أو اللحم المقطع الناضج (انظر الطريقة الثانية في التسبيك).

٣- توضع الخضر المحمرة في صينية أو طاجن فرن في طبقات متبادلة مع اللحم وقليل من الماء ثم يغطى الإناء.

٤- يزج في فرن متوسط الحرارة حتى يقرب من النضج، ثم يرفع الغطاء.ويترك حتى يحمر الوجه في الفرن ويقدم.



المقادير:

(١) كيلو كوسة، ملح ، فلفل، مقدار من الصلصة البيضاء. (١) ملعقة بقسماط، قليل من البهريز أو الماء، (واحد ونصف) ملعقة زبد أو سمن.

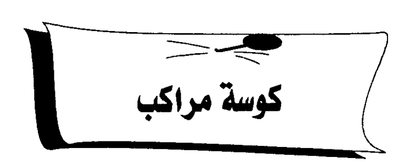
الطريقة:

١- تقشر الكوسة وتقطع وتشوح في الزبد مدة ١٠ دقائق مع ملاحظة تماسك أجزائها وعدم تغير لونها.

٢- يضاف إليها قدر من البهريز وتترك على نار هادئة حتى تنضج.

٣- ترفع القطع باحتراس وتوضع في صحن فرن أو صينية وتغطى بالصلصة البيضاء.

٤- يرش السطح بالقسماط وتوزع قطعة الزبد على السطح وتزج في فرن هادئ حتى يحمر الوجه.



المقادير:

(١) كيلو كوسة كبيرة، (٢) ملعقة كبيرة جبن رومي مبشور. (ربع) كيلو عصاج طماطم، (١) ملعقة زبد، ملح، فلفل.

الطريقة:

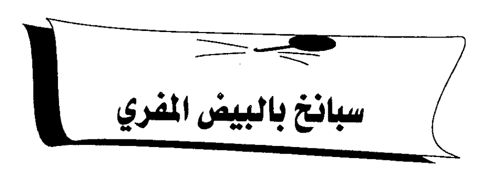
١- تقشر الكوسة وتقطع منها شريحة صغيرة بالطول وتقور حتى تصبح كالمركب وتنقع في الماء والملح.

٢- تحشى بعصاج الطماطم وتوضع على وجهها جبنة رومي مبشورة وقطعة زبد.

٣- ترص في طبَق فرن مدهون بالسمن وبغطاء وتزج في فرن متوسط الحرارة مدة نصف ساعة مع إضافة قليل من الماء أو البهريز أثناء النضج.

٤- يرفع الغطاء وتعاد مرة أخرى إلى الفرن حتى يحمر الوجه ويتم النضج ويمكن تقديمها بطبق الفرن أو في سرفيس.

٥- قد تقطع الكوسة إلى دوائر عرضية بسمك (٣) سم ثم تقور الدوائر مع الاحتفاظ بسلامة قاعدة كل قطعة ويتم الحشو والنضج كالسابق.



سبانخ بالبيض المفري

المقادير:

(١) كيلو سبانخ، (٥) بيضات، (٤) ملاعق بقدونس مفري، (٣) ملعقة سمن أو زبد، ملح، فلفل، جوزة الطيب.

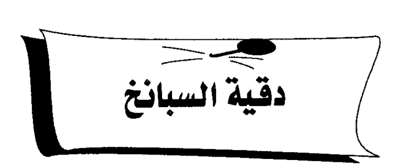
الطريقة:

١- تغسل السبانخ جيدا جدا عدة مرات وتقطع الرءوس ثم توضع في طاسة بها ملعقة زبد سايح ويقلب على النار بعد إضافة الملح والفلفل وجوزة الطيب لمدة عشر دقائق حتى يخرج جميع مائه ثم يضاف إليه نصف كمية البقدونس، ويقلب حتى تنضج السبانخ.

٢- تقدح بقية الزبد ويضاف مع التقليب المستمر حتى ينضج.

٣- يضرب البيض في سلطانية ويجفف بقليل من اللبن ثم يضاف إليه باقي البقدونس.

٤- تغرف السبانخ في السرفيس حتى يغطي الطبق تماما ثم يوضع البيض في وسطه ويقدم في الحال وقد يرش على الوجه الجبن الرومي المبشور ويقدم مع توست محمر إن وجد.



دقية السبانخ

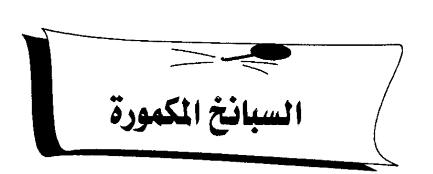
المقادير:

(١) كيلو سبانخ ، (١) ملعقة سمن ، (١) كوب ماء أو بهريز ، ملح ، فلفل ، (نصف) كيلو عصاج بالطماطم.

الطريقة:

١- تغسل السبانخ جيدا ثم تزال الجذور فقط بمعنى ترك ورق السبانخ صحيحا ثم يشوح في السمن.

٢- تدهن الدقية بالسمنة ويوضع العصاج بحيث يغطى قاع الدقية ثم توضع السبانخ وتسقى بالماء أو البهريز ويرفع على نار هادئة حتى ينضج ويقلب في طبق التقديم ويقدم ساخنا.



المقادير:

(١) كيلو سبانخ، (١) بصلة مفرومة، (نصف) كيلو لحم، (نصف) كوب أرز، (٢) ملعقة حمص جاف، (١) ملعقة سمن، (ربع) رأس ثوم، (١) ملعقة سمن، (١) كوب ماء أو بهريز، (ربع) كيلو طماطم.

الطريقة:

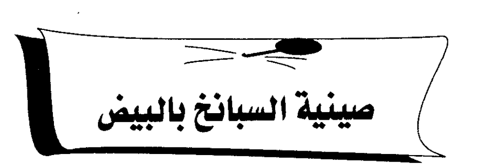
١- تعمل البصلية من اللحم والبصل والطماطم ويضاف إليها الحمص بعد نقعه لمدة ساعتين.

٢- يغسل السبانخ جيدا ويقع إلى قطع كبيرة ثم يغسل مرة أخرى.

٣- تضاف السبانخ إلى البصلية ويرفع على نار هادئة مع التقليب من وقت إلى آخر لمدة خمس دقائق ثم يضاف الأرز بعد غسله.

٤- يضاف للمقدار ماء أو بهريز ويترك الجميع على النار الهادئة حتى ينضج الأرز والسبانخ.

٥- قد يضاف الثوم المفري مع البصلية أو يضاف نيئ مع السبانخ أثناء النضج أو تعمل تقلية بتحمير الثوم المفري وملعقة كسبرة ناعمة وملعقة سمن ويضاف إلى السبانخ بعد نضجه ورفعه من فوق النار كما في عمل الملوخية من أخر وقت الطلب.



صينية السبانخ بالبيض

المقادير:

(١) كيلو سبانخ، جوزة الطيب، (٤) ملاعق بقدونس مفري، ملح، فلفل، (٣) كوب لبن، (٢) ملعقة سمن، (ربع) كيلو عصاج، (٣) ملعقة كبيرة جبن رومي مبشور، (٥) بيضات.

الطريقة:

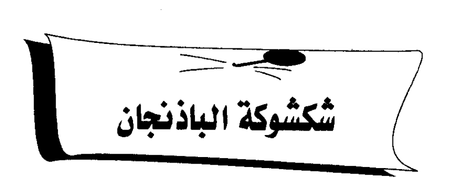
١- تغسل السبانخ، ثم تسلق في ماء مغلي وملح، ثم تشطف بماء بارد وتفرم بمفرمة اللحم، ثم تشوح قليلا في السمن.

٢- تدهن صينية أو طبق فرن بالزبد أو السمن، ويبطن قاعها بنصف مقدار السبانخ، ثم توضع طبقة من العصاج، ثم يوضع فوقها النصف الثاني من السبانخ بعد إضافة البقدونس المفروم.

٣- يصب اللبن المغلي على البيض مع التقليب بالمضرب السلك، ثم يضاف إليه الجبن الرومي المبشور.

٤- يتبل الخليط بالملح والفلفل وجوزة الطيب، ويصب على السبانخ السابق إعداده.

٥- توضع الصينية في حمام مائي، وتزج في فرن متوسط الحرارة لمدة نصف ساعة حتى يبرد خليط البيض واللبن وتقدم ساخنة.



المقادير:

(نصف) كيلو باذنجان أسود، (نصف) كيلو طماطم، (٢) كوب ماء لنضج الباذنجان، ملح، فلفل.

٢- ملعقة كبيرة زيت، ثمن كيلو فلفل أخضر، (١) بصلة.

الطريقة:

١ - يقشر الباذنجان، ويقطع إلى مكعبات صغيرة.

٢- يقشر البصل ويقطع حلقات كما يقطع الفلفل الأخضر حلقات والطماطم إلى قطع صغيرة.

٣- يشوح الباذنجان في الزيت حتى يلين ثم تضاف باقي المقادير. ويقلبوا جيدا على النار مع إضافة قليل من الماء تدريجيا حتى يتم نضج الخضر.

٤- يصب الخليط في صينية أو قالب فرن، ويتم إدخاله في الفرن حتى يتم احمرار الوجه ويتم تسبيكه.

٥- يتم تقديم هذا الطبق ساخنا وسوف يتضح أنه جديدا في مذاقه، اقتصاديا سهل الهضم إذا أننا تجنبنا طريقة طهي الباذنجان بالتحمير الغزير وعدم استخدام كمية كبيرة من المواد الدهنية.

طاجن الباذنجان بالأرز واللحم

المقادير:

(نصف) كيلو باذنجان رومي، عصاج وصنوبر محمر، (نصف) كيلو لحم، سمن للتحمير، (٢) كوب أرز، ملح، فلفل، (ملعقة) صغيرة كركم، (٣: ٤) كوب ماء.

الطريقة:

١- يقطع اللحم إلى قطع صغيرة مناسبة.

٢- يوضع اللحم في إناء مع قليل من السمن ويتبل بالملح والفلفل والكركم ويترك حتى يصفر لونه.

٣- تصفى وتوضع على النار حتى ينضج وقد يضاف الماء تدريجيا حتى يتم النضج.

٤- يقشر الباذنجان ويقطع إلى شرائح مستديرة ويرش عليه قليل من الملح، ويحمر في السمن وينشل.

٥- يغسل الأرز جيدا، ثم يصفى من ماء الغسيل.

٦- يدهن الطاجن بالسمن وتوضع طبقة من اللحم، ثم طبقة من الباذنجان وأخيرا بطبقة من الأرز ثم يصب الماء (المخصص لنضج الأرز).

٧- يزج الطاجن في الفرن حتى ينضج وقد يضاف الماء تدريجيا حتى يتم النضج تماما.

٨- بعد خروج الطاجن من الفرن يوضع على الوجه قليل من العصاج والصنوبر للتجميل وتقدم معه سلطة الزبادي بالخيار.

وردة الباذنجان

المقادير:

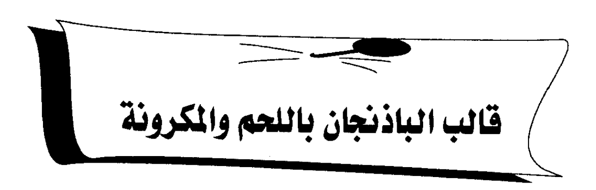
(١) كيلو باذنجان عروس ، (ربع) كوب عصاج بالصلصة ، (١) كوب ماء أو بهريز ، ملح ، فلفل.

الطريقة:

١- يغسل الباذنجان ويقشر وتشق الواحدة حوالي خمس أجزاء متساوية بطول الباذنجان بحيث تكون الخمس قطع متشابكة من القاع كالوردة المفتحة.

٢- تفتح القطع ويحشى بين كل قطعة وأخرى بمقدار من العصاج ثم ترص الواحدة بجوار الأخرى في طبق فرن.

٣- يصب عليها قليل من الماء أو البهريز وتزج في الفرن مع إضافة قليل من الماء أو البهريز حتى ينضج الباذنجان ويقدم ساخنا.



المقادير:

(كيلو) باذنجان طويل أسود ، (١) كوب صلصة طماطم. (ربع) كيلو عصاج بالصلصة ، ملح ، فلفل. (ربع) كيلو مكرونة مسلوقة (١) بيضة.

الطريقة:

١- تقطع كل باذنجانة بالطول إلى نصفين بعد غسلها تماما.

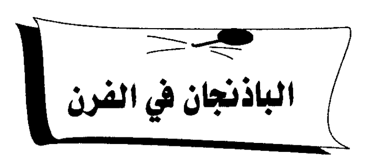
٢- تحمر في السمن ثم ينزع القلب ويكتفي بالجلد الصحيح والعنق.

٣- يفرم القلب ويضاف إليه العصاج والبيض والمكرونة ويقلبوا مع بعض.

٤- يرص قشر الباذنجان إما في قالب أو صينية مدورة صغيرة بحيث تكون كل قشرة فوق نصف الثانية وهكذا حتى تغطى كل الصينية تماما.

٥- يصب الخليط السابق في الصينية وتغطى بالنصف الثاني من الباذنجان.

٦- تزج في الفرن في حمام مائي حتى ينضج تماما ثم يقلب في طبق ويصب حولها صلصة الطماطم وتقدم ساخنة.



الباذنجان في الفرن

المقادير:

(كيلو) باذنجان عروس، (ربع) كيلو عصاج بالصلصة، (٢) ملعقة كبيرة جبن رومي مبشور، ملح وفلفل.

زيت أو سمن التحمير، (نصف) كوب بطاطس بيوريه.

الطريقة:

١- يغسل الباذنجان ويقشر ويشق نصفين بالطول مع الاحتفاظ بالكأس ثم تبل بالملح ويترك نصف ساعة.

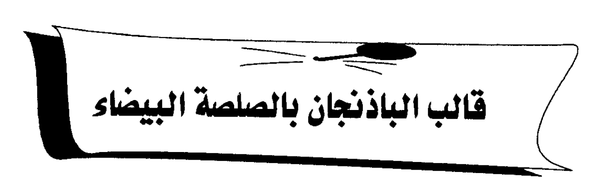
٢- يقور ثم يحمر في الزيت أو السمن.

٣- تحشى كل باذنجانة بالعصاج وترص في طبق فرن بعد دهنه بالزيت أو السمن وتوضع كل واحدة بجوار الأخرى.

٤- يصب على الوجه مقدار من صلصة الطماطم المتخلفة من العصاج مع إضافة قليل من الماء أو البهريز ويرش الوجه بالجبن الرومي

المبشور ويزج في الفرن حتى ينضج.

٥- قد يجمل قبل نضجه بخمس دقائق بوضع وردات من البطاطس البيوريه فوق كل باذنجانة ثم يزج في الفرن حتى ينضج.



قالب الباذنجان بالصلصة البيضاء

المقادير:

(كيلو) باذنجان رومي، مقدار من العصاج، قليل من البقسماط للوجه، مقدار من الصلصة البيضاء (باشاميل) (٢) قطعة جبن رومي مبشور.

الطريقة:

١- يقشر الباذنجان ويقطع قطعا مناسبة، ثم ينقع قليلا في ماء وملح أو يرش قليل من الملح.

٢- يصفى من الماء جيدا ويجهز مقدار منا سب من العصاج بالطماطم ويراعى إضافة قليل من الماء إلى العصاج بعد نضجه.

٣- يجهز قالب، أو صينية وتدهن بالسمن.

٤- توضع طبقة من الباذنجان النيئ ثم طبقة من العصاج بالطماطم، ثم طبقة من الباذنجان ثم فوقها قليل من الماء.

٥- تجهز الصلصة البيضاء ثم يغطى سطح القالب بها ويرش الوجه بقليل من البقسماط والجبن الرومي المبشور، ثم يرش فوقه من السمن السايح أو (يضرب عدد (٢) سلطانية لبن زبادي بالشوكة ويضاف إليها بيضة ثم تصب على الباذنجان).

٦- يزج القالب في الفرن حتى يحمر الوجه ثم يقدم ساخنا.

قد يحمر الباذنجان بالزيت ويتم عمل القالب كما سبق شرحه.

فطيرة البطاطس

المقادير:

(٢) كوب دقيق، (ثلاث أربع) بطاطس مسلوق مهروس، (ثلاث أربع) كوب سمن، (ملعقة صغيرة) بيكنج بودر، (٢) بيضة، ملح، فلفل، قليل من اللبن، بقدونس مفري.

الحشو:

كوب عصاج، نصف كوب بطاطس مسلوق.

الطريقة:

١- ينخل الدقيق مع البيكنج بودر والملح.

٢- تضاف السمن وتقلب مع الدقيق حتى تختفي تماما.

٣- يضاف البطاطس المسلوق ويعجن بالبيض واللبن.

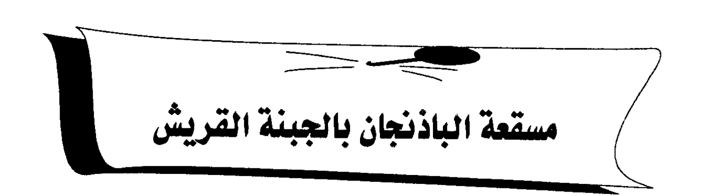
٤- يعد الحشو بخلط العصاج والبطاطس وإضافة قليل من البقدونس مع التتبيل جيدا.

٥- تفرد العجينة إلى سمك نصف سم ثم تقطع مربعات.

٦- توضع في نصف كل مربع مقدار من الحشو السابق وتقفل مثل الظرف مع دهن الوجه بالبيض.

٧- تدهن صينية بالسمن ثم ترص لوحدات وتزج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج.

٨- تقدم ساخنة مع تجميل الوجه بالبقدونس.



مسقعة الباذنجان بالجبنة القريش

المقادير:

(كيلو) باذنجان رومي، (ثمن) كيلو سمن ، (كوب) ماء أو بهريز، (ربع) كيلو جبن قريش ملح، فلفل، بصلة مفرية، (نصف) كوب عصير ليمون.

الطريقة:

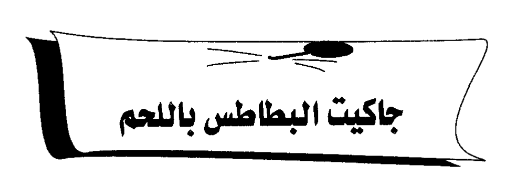
١- يقشر الباذنجان ويقطع شرائح ويحمر خفيفا في السمن.

٢- تحمر البصلة في السمن المتخلف من تحمير الباذنجان ثم تضاف إليها الطماطم وتترك إلى أن يتم تسبيكها ثم يضاف إليها الماء وتتبل وتترك حتى تنضج.

٣- يوضع نصف الباذنجان في دقية أو طاجن ثم تضاف الجبن القريش المفرية، ثم باقي الباذنجان.

٤- تضاف الطماطم المسبكة وتوضع على نار هادئة أو في الفرن حتى تنضج وتقدم.

يعتبر هذا الطبق متكامل الغذاء حيث إن الجبن تحل محل اللحم، أو العصاج لوجود البروتين بها. ويمكن أن يقدم معها سلطة اللبن بالخيار.



جاكيت البطاطس باللحم

المقادير:

(وحدات) بطاطس كبيرة، ملاعق لبن، ملح، فلفل، (ملعقة) زبد، (ملاعق) لحم عصاج، (ملاعق) جبن شيدر مبشورة.

الطريقة:

١- تشق كل واحدة من البطاطس شقا صغيرا من منتصفها ثم تزج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج.

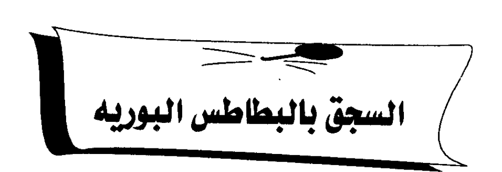
٢- تقطع كل واحدة إلى نصفين ثم ينزع قلب كل نصف.

٣- يخلط البطاطس المنزوع بالعصاج وملعقتين جبن مبشور وتبل بالملح والفلفل ويدعك بالزبد.

٤- يحشى كل نصف بالخليط السابق ويرش الوجه بالجبن المبشور وقطعة صغيرة من الزبد.

٥- يرص في صينية مدهونة بالسمن ويزج في الفرن حتى يحمر الوجه.

٦- بعد النضج ترتب فوق مفرش وتقدم كنوع من المملحات.



السجق بالبطاطس البوريه

المقادير:

(نصف) كيلو سجق، (١) كوب طماطم، (١) ملعقة مسطردة، ملح، فلفل، مقدار من البقدونس المفري، (١) ملعقة خل، (١) ملعقة فلفل أحمر، (نصف) كيلو بطاطس بيوريه، ورقة جيلاتين، (١) ملعقة سمن، (١) ملعقة كورن فلور.

الطريقة:

١- يحمر السجق في السمن ثم يضاف إليه قليل من الماء حتى ينضج.

٢- تذاب ملعقة كورن فلور في قليل من الماء ويتبل بالملح والفلفل الأحمر ثم تصب على السجق.

٣- يذاب الجيلاتين في قليل من الماء ويصب على الخليط السابق.

٤- يعاد على النار الهادئة حتى يتامسك تماما.

٥- ترفع وحدات السجق وترص في سرفيس بجوار بعضها ثم تصب عليها بعض الصلصة وتغرف باقي الصلصة في قالب الصلصة.

٦- توضع البطاطس البوريه في كيس وبليلة ثم تعمل وحدات حول السجق ويجمل وجه السجق بالبقدونس (يلاحظ استخدام كيس كبير وبليلة قطرها كبير).

البطاطس بالجبن الروكفورد

المقادير:

(٨) وحدات بطاطس كبيرة، (٢) ملعقة كبيرة زبدة، (ثمن) كيلو جبن روكفورد أو جبن بيضاء، (١) ملعقة فلفل أحمر، (٢) ملعقة ملح وملعقة فلفل أبيض، (٢) ملعقة بقدونس مفري.

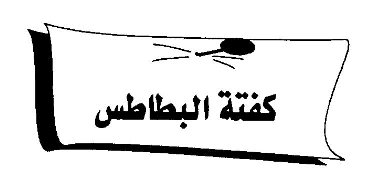
الطريقة:

١- تغسل البطاطس وتسلق بقشرها في ماء مغلي مملح حتى تلين ثم تقشر وتقطع كل واحدة إلى نصفين.

٢- يقور كل جزء باحتراس بملعقة صغيرة ويخلط ما تم إخراجه بالزبد والفلفل الأحمر وبالبقدونس والجبن ويهرس جيدا ثم تحشى بهذه الخلطة وحدات البطاطس مع لصق كل جزئين مع بعضهما.

٣- ترص الوحدات في صينية مدهونة سمن مع رش الوجه بالفلفل الأحمر وقليل من الملح الخشن وتزج في الفرن لمدة ١٠ دقائق وتقدم.

٤- يمكن لف البطاطس بورق مفضض وطهيه في الفرن بدلا من سلقه على أن تكمل بعد ذلك بقية الخطوات.



كفتة البطاطس

المقادير:

(١) كيلو بطاطس مسلوق ومهروس، (١) بيضة، ملح – فلفل، سمن أو زيت للتحمير، (٢) ملعقة بقسماط، (ملعقة) كبيرة بقدونس للتجميل، صفار بيضتين.

الطريقة:

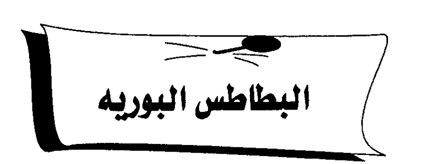
١- تسيح السمن ويضاف إليها البطاطس المهروس وتقلب جيدا، ثم يضاف إليها صفار البيض والملح والفلفل ويقلب الخليط جيدا حتى يتمزج.

٢- يشكل على شكل دوائر أو أصابع بعد حشوها بالعصاج.

٣- تغطى كل واحدة بالبيض والبقسماط وتحمر في السمن أو الزيت الغزير وتقدم مع فرشة مع البقدونس.

٤- وقد يستغنى عن العصاج وتشكل على هيئة كرات ثم تغطى بالبيض والبقسماط وتحمر أو الزيت الغزير وتقدم، وهذه تسمى كروركيت بالبطاطس.

٥- وقد تشكل على هيئة الكستليتة بدون عصاج ثم يتم تغطيتها بالبيض والبقسماط ثم التحمير وتوضع في طرفها قطعة من المكرونة تمثل عظمة الضلع وتقدم ساخنة على فرشة من البقدونس ومعها صلصة الطماطم، وهذه تسمى ضلع البطاطس.



البطاطس البوريه

المقادير:

(١) كيلو بطاطس مسلوق، (١) ملعقة كبيرة زبد أو سمن، (نصف) كوب لبن، ملح فلفل أبيض.

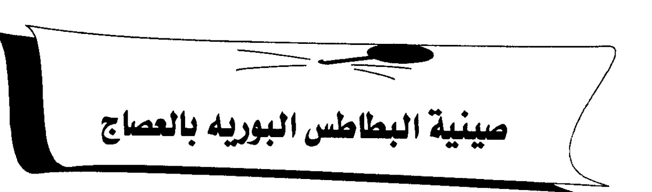
الطريقة:

١- تقشر البطاطس وتهرس بالمصفاة.

٢- يغلى اللبن ويضاف إليه الزبد أو السمن ويصب على البطاطس المهروس مع التقليب الجيد حتى يبيض لونه ويتمزج جيدا.

٣- يتبل بالملح والفلفل وقد يقدم بمفرده أو تجمل به أطباق اللحم أو تعمل منه أصناف مثل صينية البطاطس البيوريه بالعصاج وكفتة البطاطس وضلع البطاطس.

٤- وقد يضاف إليه صفار بيضتين مع التقليب، ثم يوضع في كيس البتفور (بالبليل المنقوشة) وترسم منه وردات حول أطباق اللحوم أو بعض الخضروات بحيث يتم عمل هذه الوردات قبل إتمام النضج مباشرة، ثم تعاد إلى الفرن لمدة عشر دقائق حتى يحمر وجه البطاطس.



صينية البطاطس البوريه بالعصاج

المقادير:

(١) كيلو بطاطس بيوريه (السابق عمله) (٢) ملعقة كبيرة سمن، (ربع) كيلو لحم عصاج، (١) صفار بيضة، (٢) ملعقة بقسماط، (٣) وحدات جزر مسلوق مقطع مكعبات، (ربع) كيلو بسلة مسلوقة، (اثنين)صفار بيضة، ملح — فلفل.

الطريقة:

١- تدهن صينية أو قالب كيك بالسمن وترش جيدا بطبقة من البقسماط الناعم.

٢- توضع طبقة من نصف مقدار البطاطس البوريه ثم طبقة من العصاج ويغطى بطقبة من البطاطس، أو عمل طبقة رفيعة من البطاطس البيوريه ثم طبقة من الجزر والبسلة يوضع فوقها طبقة من العصاج وتغطى بطبقة من البطاطس ثم طبقة من الجزر والبسلة، وتغطى بطبقة من البطاطس.

٣- دهن السطح ببياض البيض وقطعة من السمن وتزج في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر اللون.

٤- تقلب في طبق صيني وتجمل بالبقدونس وتقدم ساخنة.

٥- أو يمكن تنفييذ هذا الصنف بوضع الخضر المسلوقة القطعة مع العصاج في طبق فرن ثم يغطى الوجه بطبقة من البطاطس البيوريه، ويجمل الوجه بتمرير شوكة بشكل دائري على السطح ثم يدهن بالبيض بواسطة فرشاة ويزج في الفرن لمدة أربعين دقيقة وتقدم ساخنة.

أصابع المكرونة بالجلاش

المقادير:

(ربع) كيلو مكرونة مسلوقة، (ربع) كيلو جلاش، مقدار من العصاج، (٤) ملاعق سمن للتحمير.

الطريقة:

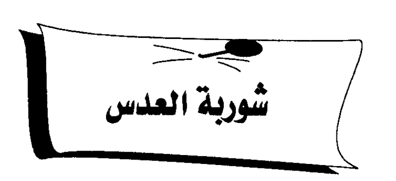
١- تسلق المكرونة ثم تشطف بالماء البارد وتصفى.

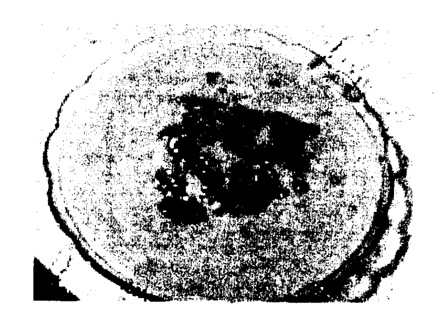
٢- يعمل مقدار من العصاج.

٣- تخلط المكرونة بالعصاج.

٤- يفرد الجلاش ثم يثنى اثنين ثم توضع المكرونة بالطول ويلف عليها الجلاش وتشكل كالأصبع.

٥- تدهن صينية بالسمن وترص واحدة بجوار الثانية ويرش عليها قليل من السمن وتزج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج وتقدم.





المقادير:

واحدة ونصف فنجان عدس أصفر، (٦) فنجان مرقة لحمة أو دجاج، بصلة مبشورة، ملعقة صغيرة كمون مطحون، ملح، فلفل أسود، ملعقة عصير ليمون، زيت زيتون.

الطريقة:

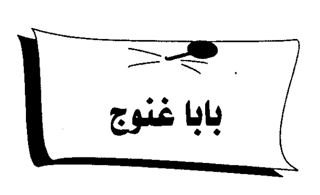
١- ضعي العدس في مصفاة واغسليه جيدا تحت الماء الجاري سخني الماء أو المرقة حتى الغليان في قدر، ثم أضيفى العدس والبصل واستمري في التسخين حتى يبدأ الغليان غطي القدر واتركيها تغلي بهدوء فوق نار خفيفة لمدة ٤٥- ٦٠ دقيقة أو حتى ينضج العدس لا تحركي أثناء الطبخ.

٢- بعد أن يتم الطبخ يجب طحن العدس، وللحصول على قوام أنعم من العدس اهرسيه في مصفاة أو بالخلاط.

٣- أضيفي الكمون والملح والفلفل حسب الذوق إذا كنت ترغبين الشوربة أقل كثافة أضيفي الماء بالقدر المطلوب. أضيفي عصير الليمون

وسخني الشوربة حتى تبدأ بالغليان.

٤- قدميها ساخنة في علبة زبادي عميقة وفوقها التقلية، يمكن إضافة عصير الليمون حسب الذوق. حضري زيت الزيتون لأن الكمية في التقلية يمكن ألا تكون كافية لبعض الأذواق.



بابا غنوج



المقادير:

(باذنجانة) متوسطة الحجم، (ربع) فنجان من عصير الليمون، (ربع) فنجان من الطحينة، (٢) فص ثوم- (ملعقة صغيرة) من الملح والفلفل، (ملعقة صغيرة) زيت زيتون (ربع فنجان) من البقدونس المفروم.

الطريقة:

١- اشوي الباذنجان على نار فحم لمدة ٣٠-٤٠ دقيقة مع التقليب المتقطع ويمكن عوض عن ذلك وضع الباذنجان على مركز رف في فرن حار واطهيه حتى يلين مع التقليب المتقطع أيضا.

٢- قشري الباذنجان عندما يكون ساخنا وانزعي السيقان ونهاية الباذنجان إذا كانت صلب- افرمي اللب واهرسيه في مدقة حتى يسلسل أو

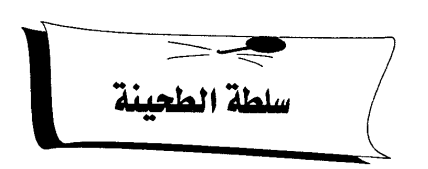
ضعيه في خفاقة واخفقيه- اخلطي معظم الليمون وأضيفي له الطحينة بالتدريج.

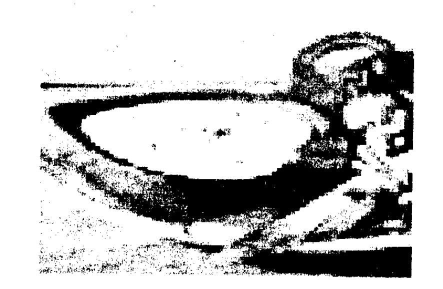
٣- دقي الثوم مع ملعقة صغيرة من الملح وأضيفي له الطحينة بالتدريج.

٤- دقي الثوم مع ملعقة صغيرة من الملح وأضيفي له الباذنجان أخفقي المواد جيدا وتحكمي بالنكهة بمزيد من عصير الليمون والملح.

٤- اخفقي مع المواد زيت الزيتون والبقدونس.

٥- ضعي المواد في طبق غير عميق وزينيه بالبقدونس وقدميه مع الخبز.





المقادير:

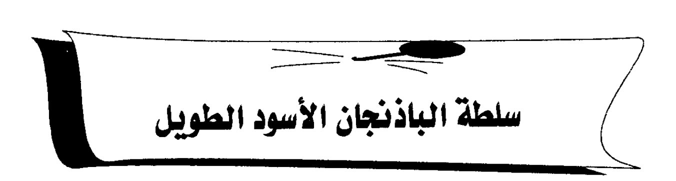
(٢) ملعقة كبيرة طحينة بيضاء أو حمراء- (٥) فصوص ثوم مبشور، (ثمن) ملعقة صغيرة فلفل أسود، (ربع) ملعقة صغيرة ملح، (ملعقة كبيرة) خل، (ربع) كوب ماء، (ملعقة) كمون ناعم.

الطريقة:

١- يضاف الماء والخل إلى الطحينة وتدعك جيدا حتى تمتزج تماما.

٢- يضاف إليها الثوم والكمون وتتبل بالملح والفلفل وتقلب جيدا حتى تمتزج ببعضها وإذا كانت سميكة يضاف إليها بعض الماء حتى يصبح قوامها مناسبا.

٣- تصب في طبق مناسب وتقدم مع الجمبري والكفتة واللحمة المشوية كفاتح للشهية.



سلطة الباذنجان الأسود الطويل

المقادير:

(نصف) كيلو باذنجان أسود رفيع. (نصف) رأس ثوم كبيرة، (ملعقة) كبيرة كمون ناعم، (ملعقة صغيرة) ملح، (نصف ملعقة صغيرة) فلفل، شطة، نصف كوب خل مخفف.

الطريقة:

١- ينزع كأس الباذنجان ويغسل ويسلق في ماء وملح حتى ينضج.

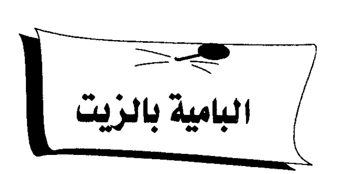
٢- ينشل من الماء ويترك حتى يبرد.

٣- يدق الثوم ناعما ويضاف إليه بقية مقادير الحشو ما عدا الخل.

٤- يذاب الخليط في الخل.

٥- يعمل شق طولي في الباذنجان ويحشو واحدة تلو الأخرى حتى ينتهي المقدار.

٦- ترص في برطمان ويصب عليه كمية من الخل المخفف تكفي لتغطيته، ويترك مدة (٤) أيام حتى يتم تمليحه.



البامية بالزيت

المقادير:

(كيلو) بامية خضراء، (كوب) زيت زيتون، (نصف) كيلو طماطم حمراء، (نصف) عصير ليمون، (٤) بصلة متوسطة الحجم، (٢) حزمة كزبرة خضراء، (٢) رأس ثوم، (ملعقة) طماطم، كزبرة مطحونة، (٣) ملاعق طعام ملح.

الطريقة:

١- تزال أعناق البامية بالسكين وتغسل وتصفى.

٢- تقلى بالزيت على دفعات حتى تحمر قليلا ثم توضع في مصفاة لتصفى من الزيت.

٣- تقشر رءوس البصل وتقطع حلقات رفيعة أو جوانح وتوضع مع الثوم المقشر في إناء فيه زيت الزيتون على النار.

٤- يقلب البصل والثوم حتى يحمر قليلا.

٥- تضاف البامية إلى البصل وتحرك على النار مدة (٥) دقائق ثم تضاف إليها الطماطم المقشرة المفرية والملح وعصير الليمون الحامض.

٦- يدق الثوم مع الكزبرة اليابسة ويضاف مع الكزبرة الخضراء إلى سائر المواد في القدر.

٧- يصب نصف كوب ماء فوق البامية وتغطى وتترك لتغطى فوق نار هادئة مدة نصف ساعة دون تحريك.

٨- تقدم باردة وتزين بقطع الفلفل الأخضر.



سلطة الباذنجان بالخل والثوم

المقادير:

(نصف) كيلو باذنجان، (١٠) فصوص ثوم، (٣) ملاعق زيت، (٥) قرون فلفل أخضر، (نصف) كوب خل مخفف، زيت للتحمير.

الطريقة:

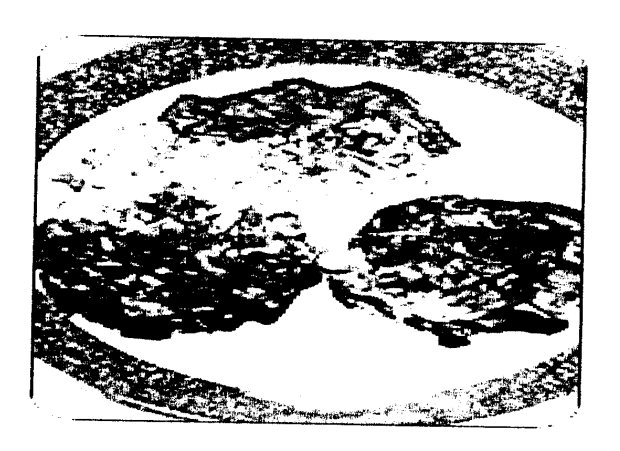
١ - يقشر الباذنجان ويقطع حلقات سميكة ويملح ويترك ربع ساعة ثم يشطف ويصفى.

٢- يقدح زيت للتحمير ويقلى فيه الفلفل ثم الباذنجان حتى يحمر لونه ثم ينشل على ورقة جرائد للتخلص من الزيت الزائد.

٣- يدق الثوم ويقدح الزيت (٣) ملاعق ويحمر فيه الثوم حتى يصفر لونه ثم يضاف الخل ويترك حتى يغلي.

٤- يرص الباذنجان في طبق والفلفل في الوسط ويصب فوقه الثوم والخل ويترك يبرد ويقدم مع البامية — السمك المقلي- الفلافل.

شرائح الباذنجان المقلية



المقادير:

(حبة) باذنجان مقشرة، ملح، فلفل أسود، بيضة ، (فنجان) من الطحينة، زيت للقلي، حبة طماطم مقسمة شرائح.

الطريقة:

١- قسمي الباذنجان لشرائح عريضة بعرض (١- سم لكل شريحة، انثري فوق تلك الشرائح قليلا من الملح.

٢- دعيها لمدة (١٥ دقيقة) لكي تزيل النكهة المرة.

٣- صفي الشرائح ودعيها تجف على مناشف ورقية.

٤- اخفقي البيض في زبدة قليلة العمق.

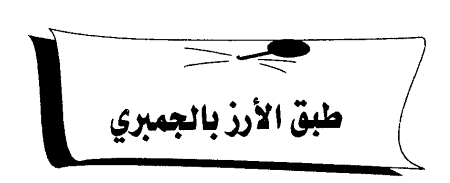
٥- اخفقي مع الطحينة الدقيق.

٦- اسكبي الزيت بمقدار (١) سم في مقلاة واسعة وسخنيه لدرجة حرارة (١٩٠م) درجة مئوية في ميزان حرارة القلي.

٧- عند الوصول لهذه الدرجة من الحرارة يمكنك قلي (٢,٥) سم من الخبز حتى تكتسي بلون ذهبي محمر لحوالي (٥٠) ثانية.

٨- اغمسي كل شريحة باذنجان في مزيج البيض مع نفس الكمية الزائدة.

٩- اقلي الباذنجان واحدة واحدة حتى يحمر من الجانبين لحوالي (٣) دقائق زيني القطع بشرائح الطماطم والفلفل الأخضر.



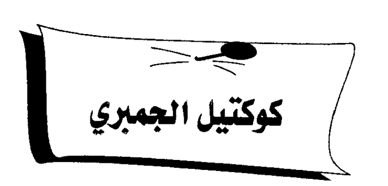
طبق الأرز بالجمبري

المقادير:

(٣٠٠) جم جمبري حجم متوسط، (بصلة) واحدة متوسطة الحجم مقطعة، (حبة) ثوم مطحونة ، علبة صغيرة صلصة طماطم، ملح، فلفل، (٣) أكواب من مرق الدجاج، (كوب ونصف) من الأرز الطويل.

طريقة التحضير:

لتحضير الجمبري يقشر أولا ثم ينظف وبعد ذلك أحدثي شق على طول جسم سمكة الجمبري دون فصله افتحي الشق ثم ضعي زيت الزيتون في مقلاة كبيرة أضيفي البصل والثوم انتظري حتى يذبل البصل أضيفي الجمبري وبعد دقيقتين أضيفي صلصة الطماطم والملح والفلفل، وبعد دقيقة أضيفي المرق، اخفضي النار بعد أن تغلى المحتويات ثم أضيفي الأرز غطي الإناء وأبقيه فوق نار هادئة حتى ينضج الأرز ويمتص الماء حوالي ٣٠ دقيقة.



المقادير:

(١) كوب من الجمبري المقشر، (٤) ملاعق من المايونيز، (٢) ملعقتان صغيرتان من عصير الطماطم، رشة ملح، رشة بهار، رشة من مسحوق جوزة الطيب، قلب خسة واحدة، (٤) حلقات من الليمون الحامض.

طريقة التحضير:

١- يخلط المايونيز وعصير الطماطم والملح والبهار وجوز الطيب جيدا.

٢- يخلط الجمبري مع ملعقة واحدة من المزيج السابق.

٣- في هذه الأثناء يغسل قلب الخس ويصفى ثم يفرم فرما ناعما ويقسم بالتساوي على (٤) أكواب خاصة للكوكتيل.

٤- يقسم مزيج الجمبري بالتساوي على الأكواب الأربعة ثم يضاف إلى كل كوب قليل من مزيج المايونيز.

٥- تزين الأكواب بحلقات الليمون وتقدم باردة.



المقادير:

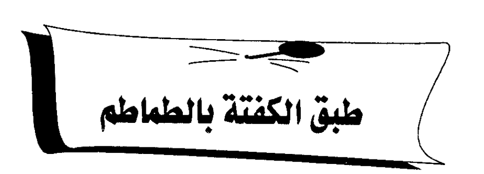
(١) كيلو لحمة، بصلة، (ربع) كيلو أرز، ملح (٣) بيضات، فلفل، (٢) ملعقة دقيق، سمن.

الطريقة:

١- تفرم البصلة ناعمة جدا ويغسل الأرز بشكل جيد ثم يسلق وبعد ذلك يصفى ويخلط البصل والأرز المسلوق مع اللحمة بشكل جيد ثم يسلق وبعد ذلك يصفى ويخلط البصل والأرز المسلوق مع اللحمة بشكل جيد ويوضع لها قليل من الملح.

٢- تشكل من اللحم أقراص أو كرات بحجم الجوزة الكبيرة ويوضع بعد ذلك في مصفاة وتوضع المصفاة فوق وعاء به ماء يغلي وتترك مدة نصف ساعة ثم ترفع ونكون قد خفقنا البيض مع الدقيق وتغمس أقراص اللحمة بالخليط ثم يحمر بالسمنة ثم ترص بالجاط وتقدم ساخنة مع البطاطس المقلية أو البيريه وتزين بالليمون والطماطم والبقدونس.

٣- يمكن عدم وضعها على البخار وإنما تقلى مباشرة بالسمن بعد أن تغطيها بالبيض ثم توضع في وعاء للطبخ وتذاب صلصة الطماطم، وتصب فوقها وترفع على النار هادئة مدة ساعة وتقدم ساخنة مع الأرز، وبهذا تصبح كافية لثمانية أشخاص.

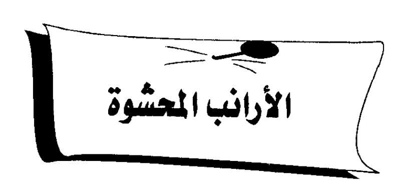


المقادير:

(١) كيلو لحم، ملح (٢) ملعقة شوربة، (فلفل) بصل مبشور، سمن، (٣) بيضة، طماطم.

الطريقة:

يتبل اللحم بالملح والفلفل والبصل تخلط جيدا ثم يشكل من اللحم أقراص صغيرة وبعد ذلك تدهن الأقراص بالسمن وترص بالصينية وتزج في فرن حام مدة ساعة ونصف ثم تغسل الطماطم وتقطع كل واحدة إلى نصفين بالعرض وتحفر ويوضع قرص لحمة بداخل كل نصف ويغطى بالنصف الثاني ثم يعاد رصها بالصينية وزجها بالفرن على أن يكون متوسط الحرارة مدة ربع ساعة وتقدم ساخنة.



المقادير:

أرانب متوسطة الحجم، ملح، بهارات، حبهان، قرفة، فلفل أسمر، زيت للقلي.

الحشو:

(٢) كوب أرز، (كيلو) لحم مفروم، بهارات، ملح، فلفل أسود، (٢) ملعقة سمن.

الطريقة:

١- يسلخ الأرنب بعد الذبح مباشرة ثم ينظف من أحشائه وينقع بالخل طوال الليل حتى يشد لحمه الطري.

٢- رشي البهارات والملح واتركيه لمدة ساعتين حتى يتشرب البهارات.

٣- حضري الحشو وذلك بنقع الأرز بعد تنقيته وغسله بماء ساخن لمدة (١٠) دقائق ثم صفيه من الماء وأضيفي له التوابل والملح وضعيه على النار.

٤- أضيفي ملعقتي السمن وحمصي الأرز بهما.

٥- حمري اللحمة على النار مع رشها بالملح والتوابل، ثم أضيفي لها الماء قليلا بين الحين والآخر وضعيها على النار حتى تنضج.

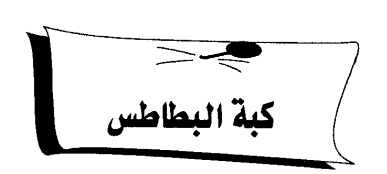
٦- أضيفي اللحمة الناضجة إلى الأرز مع إضافة (٢) كوب من الماء.

٧- اتركي الأرز على نار عالية لمدة (٤) دقائق ثم هدئي النار تحته حتى ينضج.

٨- ارفعي الأرز على النار واحشي الأرنب به ثم خيطي الأرنب من الجهة المفتوحة للحشو.

٩- ضعي زيت القلي على النار ثم حمري الأرنب حتى يصبح لونه ذهبيا.

١٠- ارفعي الأرنب عن النار ثم أضيفي له (٢) كوب ماء مع الملح والبهارات والحبهان اتركيه يغلي على النار الهادئة حتى ينضج أو من الممكن بعد حشوه أن تدهنيه بالسمن وتضعيه بالفرن.



المقادير:

(كيلو) بطاطس، (نصف) كيلو لحمة مفرومة، (بيضتان) بقسماط، رشة ملح، رشة بهارات، زيت للقلي.

الطريقة:

١ - اغسلي البطاطس جيدا ثم ضعيها على النار في وعاء فيه ماء.

٢- اتركي البطاطس تغلي على النار حتى تنضج.

٣- ارفعي البطاطس عن النار ثم قشريها واهرسيها بمفرمة اللحمة.

٤- ضعي مع اللحمة المفرومة البقدونس والبصل.

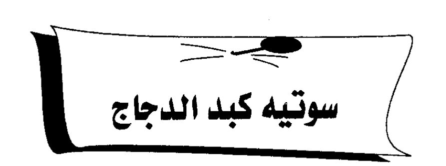
٥- اخلطي البطاطس مع الكفتة ثم أضيفي لها البيضتين مع إضافة الملح والبهارات.

٦- شكلي البطاطس على شكل كرات.

٧- ضعي زيت القلي على النار وعندما يحمي اقلي كرات البطاطس حتى يصبح لونها ذهبيا.

٨- ارفعيها عن النار وضعيها في الزيت وذلك بوضع محارم ورق تحتها فيمتص الزيت.

٩- رتبيها فوق سرفيس وقدميها ساخنة.



المقادير:

(٥٠) جم زبدة، (٧٠٠) جم كبدة الدجاج، بصلة مقشرة ومفرومة خشنة، (٢٥) جم دقيق، (٤٠٠) جرام مرق دجاج، (واحدة ونصف ملعقة ملح) للتقديم، قطع من الخبز المحمص بشكل مثلثات للتزيين: البقدونس المفروم.

الطريقة:

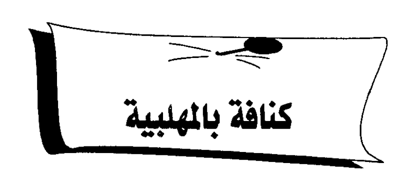
١- أذيبي الزبدة واسكبي كبد الدجاج والبصل مدة عشر دقائق مع التحريك طوال الوقت.

٢- ارفعي كبد الدجاج والبصل واتركي السائل الفائض عن الطهي في المقلاة.

٣- أضيفي الدقيق إلى المقلاة، حركي جيدا داخل السائل واطبخيه عدة دقائق.

٤- أضيفي مرق الدجاج بالتدريج واطبخيه مع التحريك حتى يتكثف المزيج أضيفي الملح والكبد، قدميه مع التوست.

القسم الثاني: الحلويات



المقادير:

(نصف) كيلو كنافة ، (١) ملعقة نشا ، (١) كوب لبن. (نصف) كوب سمن ، قليل من القشدة أو (١) ملعقة سمن نيئة.

الطريقة:

١- عمل المهلبية للحشو:

أ- يتم إذابة النشا في قليل من اللبن البارد.

ب- يوضع اللبن على النار حتى يغلي ثم يضاف إلى النشا ويرفع على النار حتى يغلظ الخليط.

ج- تضاف القشدة أو السمن مع التقليب الجيد وبذلك تكون جاهزة للاستعمال.

٢- تدهن الصينية بالسمن.

٣- تقطع الكنافة باليد إلى قطع صغيرة وترش بقليل من السمن ثم توضع نصفها في الصينية بحيث يغطي قاعها.

٤- يغطى بالمهلبية السابق إعدادها ثم تفرد باقي كمية الكنافة بحيث تغطي الوجه تماما وترش باقي كمية السمن على وجه الصينية.

٥- تزج في فرن حار حتى يحمر الوجه ثم تقلب على الوجه الآخر وتعاد إلى الفرن حتى يحمر الوجه الثاني (يمكن تسوية الكنافة على النار خارج الفرن حتى يحمر الوجهان) ثم تسقى بالشراب جيدا وتقدم.



أصبع الكنافة

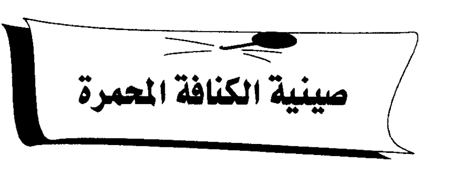
المقادير:

(نصف) كيلو كنافة طازجة، (ربع) كيلو سمن، (نصف) مقدار من الشراب السابق، مكسرات مفرية للحشو، (ملعقة) سكر، فانيليا.

الطريقة:

١- تؤخذ خصلة من الكنافة وتفرد على المنضدة وتساوي (يغطى باقي المقدار لكي لا يجف).

٢- يوضع مقدار ملعقة من الحشو على طرف الخصلة المفرودة ويلف كالأصبع ثم يقطع لفصله عن باقي الخصلة ويوضع في صينية مدهونة جيدة بالسمن بشرط ألا يلامس الطرف المقطوع قاع الصينية (يلاحظ تغطية الخصلة أثناء العمل بفوطة مبللة بالماء معصورة حتى لا تجف).



صينية الكنافة المحمرة



المقادير:

(نصف) كيلو كنافة، (نصف) كوب ماء مغلي، (٤) ملاعق سمن. (٢) ملعقة سكر، (١) كوب كريمة، (نصف) مقدار من الشراب السابق مكسرات.

الطريقة:

١- تقطع الكنافة بالسكين قطع صغيرة ثم توضع في طاسة وتحمر بالسمن حتى تحمر ثم ترفع من على النار.

٢- توضع الكنافة المحمرة في المصفاة ويصب عليها قدر كوب ماء مغلي للتخلص من الكمية الزائدة من المادة الدهنية حتى تصبح الكنافة طرية.

٣- تصفى من الماء تماما وتسقى بالشراب وتترك حتى تتشرب ثم تخلط بالمكسرات.

٤- توضع في القالب (قالب بابا) حتى تأخذ شكل التورتة ثم تقلب في طبق بنور وقد يوضع في وسط القالب قطع من الموز ثم تغطى بالكريمة.

القطايف بالمكسرات

المقادير:

(نصف) كيلو قطايف، (٢) ملعقة سمن أو زيت للتحمير، مقدار من الشراب، مكسرات محمصة ومفرية، (٢) ملعقة سكر سنترفيش، (١) ملعقة ماء ورد.

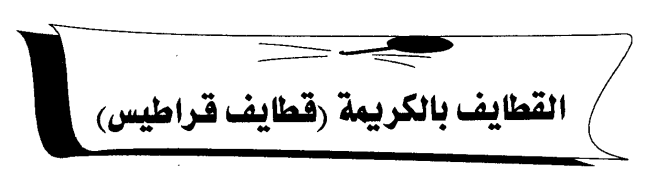
الطريقة:

١- يعد الحشو بإضافة السكر للمكسرات ثم إضافة ملعقة فانيليا أو ملعقة ماء ورد.

٢- تحشى كل واحدة بقدر من المكسرات ثم تدهن الحواف بالماء.

٣- تقفل الوحدات مع الضغط على الأطراف ثم تقلى في السمن أو الزيت حتى تحمر.

٤- تسقى بالشراب وهي ساخنة وقد ترش بجوز الهند المبشور وتقدم.



القطايف بالكريمة (قطايف قراطيس)

المقادير:

(نصف) كيلو قطايف صغيرة، (٢) ملعقة سمن أو زيت للتحمير، مقدار من الشراب، كريمة أو كستردة.

الطريقة:

١- تشكل القطايف على شكل قراطيس ثم تقفل بالماء.

٢- تحمر في السمن أو الزيت ثم تنشل وتسقى بالشراب البارد.

٣- تحشى بالكريمة أو الكستردة وترص في طبق على شكل الوردة وتقدم.



أصابع زينب



المقادير:

(ثلاثة أرباع) كيلو دقيق، (ربع) كيلو سميط بسبوسة ناعم.

شراب سكري مثل شراب الكنافة، زيت للتحمير، (١) ملعقة فانيليا.

قطعة خميرة بيرة بحجم عين الجمل، (ربع) كيلو سمن مقدوح أو زبد (٤) كوب ماء دافئ، (١) ملعقة سكر.

الطريقة:

١- تدعك الخميرة في سلطانية حتى تسيل ثم تضاف إليها كوب ماء دافئ مع استمرار التقليب.

٢- يوضع الدقيق في سلطانية متسعة ويصب عليه السمن المقدوح ويقلب جيدا.

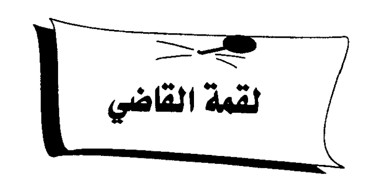
٣- تضاف الخميرة للدقيق والسمن. ثم يضاف الماء الدافئ تدريجيا إذ لزم الأمر مع البس جيدا باليد لتوزع الخميرة (مثل طريقة بس الكعك) وتترك لمدة ساعة لتخمر.

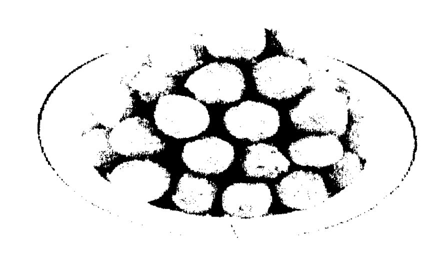
٤- تشكل من العجينة أصابع ويمرر كل أصبع على ظهر مبشرة لتجميلها بحيث يظهر كالإصبع المنقط.

٥- يقدح الزيت وتلقى فيه الأصابع حتى يحمر لونها ثم تنشل وتسقى بالشراب البارد المضاف إليه الفانيليا.

٦- ترص الأصابع في طبق من البنور وتقدم باردة.

٧- يمكن إضافة بشر برتقالة للعجينة إذا وجد لتحسين طعمها.





المقادير:

(نصف) كيلو دقيق، (١) ملعقة كبيرة سكر سنترفيش، ماء دافئ للعجين زيت للتحمير، (ربع) كيلو بطاطس مسلوقة ومهروسة (قد يستغنى

عنها) (٢) ملعقة كبيرة جوز هند مبشور.

قطعة من خميرة البيرة في حجم عين الجمل، (١) ملعقة كبيرة من عرق الحلاوة، ذرة ملح، مقدار من الشراب (شراب الحلوى الشرقية).

الطريقة:

١- تدعك الخميرة بملعقة السكر حتى تسيل مع إضافة نصف كوب ماء دافئ وتترك لتخمر.

٢- ينقع عرق الحلاوة في كوب ماء بارد ثم يصفى.

٣- ينخل الدقيق مع الملح، ثم تعمل حفرة في وسطه ويصب فيها خليط الخميرة، وفي حالة استعمال البطاطس يضاف البطاطس للدقيق ويقلب جيدا ثم تعمل حفرة ويصب فيها خليط الخميرة.

٤- يعجن الدقيق عجينة لينة نوعا في سلطانية ويضاف ماء دافئ إذا احتاج الأمر.

٥- يتم تحريك عرق الحلاوة المذاب في الماء باليد حتى تتكون رغوة وتؤخذ هذه الرغوة وتضاف إلى العجينة وتخفق جيدا باليد لتوزيع الخميرة وإدخال الهواء، ويستمر في خفق العجينة حتى تترك جدار السلطانية بسهولة ثم تترك في مكان دافئ لتخمر.

٦- تؤخذ قطعة عجينة باليد اليسرى وتغرف بملعقة صغيرة مدهونة زيت باليد اليمنى وتوضع قطعة العجينة الصغيرة في زيت التحمير الغزير، وهكذا حتى تحمر الوحدات وتنشل من الزيت.

٧- تسقى بالشراب البارد ثم تنشل من الشراب وتوضع في مصفاة للتخلص من الشراب الزائد.

٨- توضع في طبق من البنور وترش بجوز الهند المبشور.



المقادير:

(ربع) كيلو جلاش طازج، (ربع) كيلو سكر للتحلية. (١,٥) كيلو لبن، (١) كوب سمن للتحمير مكسرات مفرية مقدار من الزبيب.

الطريقة:

١- يقطع الجلاش إلى أجزاء حسب شكل الطاسة أو الصينية ثم يحمر واحدة تلو أخرى ويرفع بسرعة ويوضع على ورق شفاف لامتصاص السمن الزائد.

٢- يرص نصف مقدار الجلاش المحمر في صينية أو قالب فرن أو طاجن ثم توضع المكسرات والزبيب، ثم تغطى بالنصف الثاني من الجلاش.

٣- يسخن اللبن ويحلى بالسكر، ثم يضاف إلى الجلاش بحيث يتشرب جيدا.

٤- تترك الصينية حوالي (ربع ساعة) ثم تزج في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه وقد يضاف قليل من اللبن قبل خروج الصينية من الفرن.

٥- تقدم إما في القوالب كما هي أو تجمل الصينية بورق شفاف مشرشر.

الكريم كراميل



المقادير:

(نصف) كيلو لبن (٢ كوب)، (٣) بيضات. (ربع) رغيف فينو. (٣) ملاعق سكر سنترفيش للتحلية. (١) ملعقة صغيرة فانيليا. مقدار من الكراملة. (نصف) ملعقة صغيرة عصير ليمون، (١) ملعقة كبيرة ماء مغلي. (٤) ملاعق كبيرة ماء سكر، (٢) ملعقة ماء.

الطريقة:

١- يتم عمل الكرملة أولا، وذلك بوضع السكر والماء على النار حتى يذوب السكر فيضاف عصير الليمون ويعاد على النار حتى تصبح كرملة، وتضاف ملعقة الماء حتى لا تتجمد الكرملة.

٢- تصب الكرملة الساخنة في قالب كبير مستدير أو في قوالب صغيرة بحيث تكفي الكمية لتغطية قاع القوالب تماما، ثم تترك القوالب بدون تحريك حتى تبرد الكرملة وتتجمد ثم تدهن جوانب القوالب بالسمن.

٣- تعمل الكستردة كالآتي :

أ- يوضع اللبن في سلطانية ويحلى بالسكر.

ب- يرب البيض حتى يختلط الصفار بالبياض، ثم تضاف الفانيليا، ويضاف إلى اللبن المحلى بالسكر.

ج- يقشر سطح العيش الفينو، ثم تنقع اللبابة في الخليط السابق مدة ساعة ثم يصفى بمنخل سلك ثم يصب في القوالب التي تم إعدادها بحيث يمتلئ القالب إلى ثلثيه.

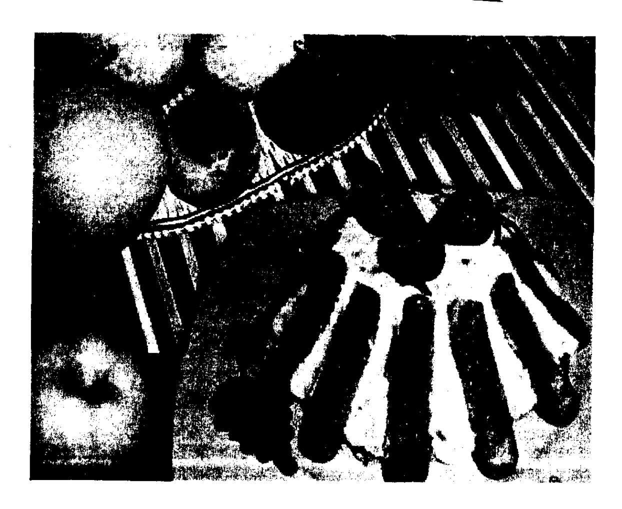
د- توضع القوالب في صينية بها ماء ساخن بحيث يصل إلى نصف ارتفاع القوالب وتوضع في فرن هادئ لمدة ساعة ونصف حتى تجمد، مع مراعاة عدم غليان الماء أو الكستردة.

هـ- يختبر النضج بغرس سكين في القالب فإذا خرجت نظيفة دل ذلك على نضجها.

٤- تترك القوالب في مكان بارد، أو توضع في الثلاجة.

٥- قبل التقديم مباشرة يوضع القالب في ماء ساخن لمدة ثانيتين ثم يقلب في طبق مسطح ويقدم.

تورتة مارون البطاطا



المقادير:

كيكة أسفنجية، (كوب) كريم شانتي، مقدار من مارون البطاطا مكون من: (٢) بطاطا كبيرة، (٢) ملعقة شيكولاتة بودرة، (٤) ملاعق زبدة، (ربع) كيلو سكر بودرة، (١) ملعقة فانيليا، (١) ملعقة مربي.

الطريقة:

١- تشوى البطاطا في الفرن وتقشر وتهرس جيدا مثل البطاطس البوريه.

٢- يضاف السكر البودرة والزبد والشيكولاتة والفانيليا ويقلب الخليط جيدا حتى يتجانس.

٣- تشق الكعكة إلى نصفين بالعرض ويوضع مقدار ربع الحلوى على النصف ويغطى بالنصف الثاني من الكعكة.

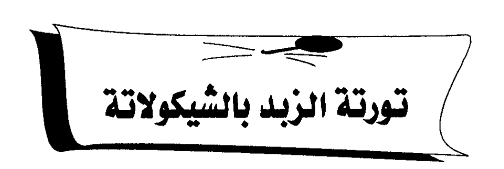
٤- تدهن الكعكة بالمربى السائلة ثم توضع في طبق سرفيس.

٥- توضع حلوى البطاطا في مصفاة الطماطم ذات اليد، وتقرب من سطح الكعكة ثم تدار يد المصفاة فتسقط البطاطا على شكل الشعرية بحيث تغطى أجزاء التورتة وقد ترش بقليل من السكر البودرة وتجمل بوردات من الكريم شانتي.

٦- يمكن تقديم طبق من الحلوى البطاطا كالآتي:

أ- توضع حلوى البطاطا في مصفاة الطماطم كما سبق ثم تدار يد المصفاة فتسقط حلوى البطاطا في وسط طبق التقديم.

ب- تعمل وردات من الكريم شانتي حول البطاطا وتجمل بقطع من الكريز المحفوظ.



تورتة الزبد بالشيكولاتة

المقادير:

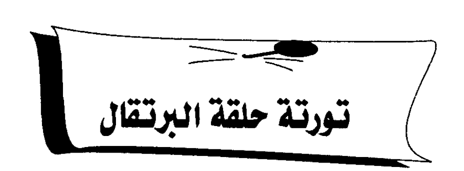
كعكة أسفنجية بالشيكولاتة، مقدار من حلوى الشيكولاتة، أنصاف من عين الجمل، أو (نصف) كوب كريم شانتي.

الطريقة:

١- تشق الكعكة إلى نصفين بالعرض، تحشى بقليل من حلوى الشيكولاتة ثم تغطى بالنصف الثاني من الكعكة.

٢- توضع فوق ظهر صينية مرتفعة الجدار ثم تصب عليها حلوى الشيكولاتة بسرعة بحيث تغطيها تماما.

٣- تترك حتى تتجمد ثم توضع في السرفيس وتجمل بأنصاف عين الجمل على مسافات متساوية أو بوردات من الكريم شانتي.



المقادير:

كعكة أسفنجية، (١) كوب ماء، (٤) ملاعق كبيرة سكر سنترفيش، (٢) ملعقة كبيرة مربى مخففة، بشر برتقالة، (١) كوب عصير برتقال، (٢) برتقالة، بعض وحدات من الكريز المحفوظ.

الطريقة:

١- يوضع السكر والماء في كسرولة وترفع على النار الهادئة حتى يغلى بدون تقليب لمدة دقيقة.

٢- يرفع من على النار ويترك حتى يبرد ثم يضاف إليه عصير البرتقال وبشر البرتقال.

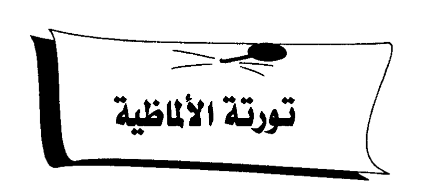
٣- توضع الكعكة في الصينية التي خبزت فيها ويصب عليها الخليط السابق وتترك حتى تتشرب تماما ثم يرفع من الصينية وتوضع في طبق التقديم.

٤- تقشر برتقالة وينزع منها البذور وتفصص إلى فصوص كما تقطع البرتقالة الثانية إلى حلقات رفيعة بقشرها.

٥- تجمل التورتة بوضع فصوص البرتقال على شكل دائرة في النصف كما ترص وحدات حول التورتة على مسافات متباعدة.

٦- توضع الحلقات التي بقشرها بالتبادل مع فصوص البرتقال حول التورتة ثم توضع وحدات الكريز في وسط كل حلقة برتقال كما يجمل الوجه بوضع وحدات من الكريز بين كل فص وآخر.

٧- تدهن التورتة جميعها بواسطة فرشاة بالمربى المخففة لتظهر لامعة.



المقادير:

كعكة أسفنجية، علبة فاكهة محفوظة أو أي فاكهة مقطعة إلى قطع صغيرة. مقدار من الألماظية (السابق عملها مع السويسرول أو ٢ باكو جيل مذابة في ثلاثة أكواب ماء).

الطريقة:

١- تضاف الفاكهة إلى الألماظية السابق عملها أو الجيلي بعد أن يبرد.

٢- يصب قدر كوب من الألماظية في الصينية التي خبزت فيها الكعكة وتترك في الثلاجة حتى تجمد.

٣- توضع الكعكة فوق طبقة الألماظية ثم يصب باقي الألماظية عليها بحيث تغطيها تماما وتوضع في الثلاجة حتى تجمد.

٤- تقلب في طبق التقديم وجمل الوجه ببعض قطع الألماظية المقطعة على شكل مكعبات أو بوردات من الكريم شانتي وتجمل أجناب التورتة باللوز المفري (يساعد على قلب التورتة وضع الصينية في ماء ساخن).



المقادير:

(٨) بيضات (مفصول الصفار عن البياض) بشر ليمونة، (٤) ملاعق عصير ليمون، (ملعقة) صغيرة بيكنج بودر.

للحشو:

(٢) ورقة جيلاتين بودرة، (٤) ملاعق ماء، (٤) ملاعق سكر بودرة، قليل من شيكولاتة القرفة، (١٠) ملاعق كبيرة سكر، (٦) ملاعق كبيرة دقيق، (٢) ملعقة كورن فلور، (١) ملعقة صغيرة فانيليا، (٣) كوب كريمة، (١) علبة أناناس مقطع قطع صغيرة.

الطريقة:

١- تدهن صينية بالسمن وترش بالدقيق أو تفرش بورق زبد وتدهن بالسمن.

٢- يضرب صفار البيض ويضاف إليه عصير وبشر الليمون، والسكر والفانيليا، حتى يصبح كالكريمة.

٣- يضرب بياض البيض بالمضرب جيدا حتى يصبح أبيض كالمارنج.

٤- ينخل الدقيق والكورن فلور والبيكنج بودر ثم يضافوا جميعا لصفار البيض قليلا قليلا بالتبادل.

كعكة البسطا فلورا

المقادير:

(٤) بيضة، (٣) ملاعق كبيرة سمن، (٦) ملاعق سكر بودرة، (١) ملعقة بيكنج بودر، (١) ملعقة فانيليا، (٣: ٤) كوب دقيق حسب العجن، لتجميل الوجه: نصف علبة مربى مشمش.

الطريقة:

١- يدعك السمن جيدا ثم يضاف السكر ويقلب جيدا حتى يصير كالقشدة.

٢- يكسر البيض ويرب قليلا وتضاف إليه الفانيليا ويضاف إلى الخليط.

٣- يضاف الدقيق المخلوط بالبيكنج بودر تدريجيا إلى الخليط مع التقليب المستمر حتى ينتهي مقدار البيض وتتكون عجينة متماسكة، ثم تفرد العجينة إلى سمك واحد سنتيمتر.

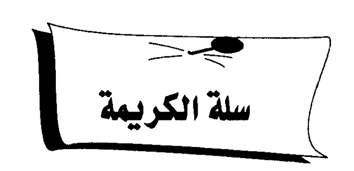
٤- تدهن صينية بالسمن دهنا جيدا وتوضع العجينة بحيث تغطي قاع الصينية تماما مع الاحتفاظ بقطعة من العجين لتجميل الوجه.

٥- توضع المربى فوق العجينة بحيث تغطي سطح العجينة تماما.

٦- تعمل شرائط رفيعة مبرومة من قطعة العجين السابق حجزها.

٧- يجمل وجه الصينية بشرائط العجين على شكل كاروهات. ثم تزج في الفرن حوالي ثلث ساعة.

٨- تقدم على مفرش دانتيل أو على شكل قطع جاتوه أو على شكل تورتة.



المقادير:

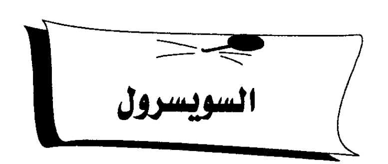
كعكة أسفنجية، (٢) كوب كريم شانتي، فواكه مقطعة قطع صغيرة، عرق كرفس مكسر.

الطريقة:

١- تقطع ثلث الكعكة الأسفنجية بالعرض وتقطع إلى نصفين متساويين.

٢- ترص الفاكهة على الكعكة بحيث تكون مرتفعة عند المحيط الخارجي وتقل كلما اتجهنا إلى منتصف الكعكة ثم تغطى بالكريم شانتي يعمل وردات بالكيس والقمع بحيث تغطى الفاكهة تماما.

٣- يوضع نصفي ثلث الكعكة ثم يثنى عرق الكرفس المكسر على شكل يد السبت ويغرز على جانبي الكعكة ويقدم السبت على مفرش دانتيل.



المقادير:

(٥) بيضة، (واحد وربع) كوب دقيق، (١) ملعقة صغيرة فانيليا، (١) كوب سكر بودرة، (١) ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

للحشو والتجميل:

مربى أو كريمة- مكسرات- حلوى زبد- سكر بودرة- شيكولاتة فورما سييل.

الطريقة:

١- يدهن صاج متوسط الحجم (حوالي ٣٠سم× ٢٢ سم) بالسمن ثم يغطى بورق الزبدة بما في ذلك الأجناب ثم تدهن بالسمن وترش بالدقيق.

٢- يوقد الفرن.

٣- يوضع البيض في سلطانية كبيرة ويضرب بالمضرب حتى يغلظ قوامه ثم يضاف السكر ويستمر في الضرب حتى يصبح المزيج سميكا (إذا رفع المضرب إلى أعلا ينزل الخليط بثقل) تضاف الفانيليا.

٤- ينخل البيكنج بودر والدقيق ثم يضاف إلى الخليط السابق بخفة متناهية.

٥- قد يضاف ملعقتين شيكولاتة بودرة إلى الدقيق أثناء التقليب إذا أريد عمل السويسرول بالشيكولاتة.

٧- تفرش ورقة زبد على منضدة وترش بسكر البودرة.

٨- يقلب الصاج على الورقة حال خروجه من الفرن.

٩- يترك صاج السويسرول حتى يبرد تماما ثم يرفع الصاح ويقطع الجوانب الجافة منه السويسرول بسرعة بعد نزع الورق.

١٠- تفرد المربى فوق السويسرول بسكين عريض أو بالباليت مع ترك حوالي نصف بوصة من الجوانب لزوم التغطية بالمربى (تخفف المربى بقليل من الماء وتغلى على النار قبل استعمالها).

١١- تلف بخفة على شكل اسطوانة من جهة العرض مع ملاحظة جعل اللفة الأولى صغيرة قدر المستطاع. ثم تلف في الورقة المرشوشة سكر وتترك مدة لتثبيت لفة السويسرول.

السويسرول بالألماظية

المقادير:

سويسرول مقطع حلقات، مقدار من الألماظية مكون من: (كوب عصير ليمون- (٩) كوب ماء- (١٥) ورقة جيلاتين- سكر للتحلية) وحدات من اللوز مقشر ومحمص.

الطريقة:

١- يكسر الجيلاتين ويوضع في إناء واسع ثم يصب عليه الماء ويرفع على النار الهادئة حتى يذوب تماما ثم يحلى بالسكر على أن تكون التحلية عالية يصب عليه الليمون ويترك حتى يبرد ويصفى.

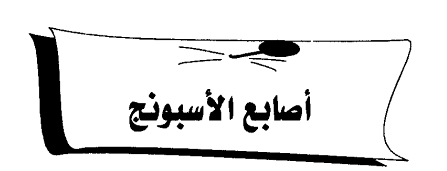
٢- يصب قليل من الألماظية في قاع صينية بسمك نصف سم وتوضع في الثلاجة حتى تجمد.

٣- ترص طبقة من طبقات السويسرول فوق الألماظية ويرش قليل من اللوز المفري.

٤- تصب عليها طبقة من الألماظية وتوضع في الثلاجة حتى تجمد ثم يرص عليها طبقة أخرى من حلقات السويسرول.

٥- تصب باقي الألماظية بحيث تغطي السويسرول تماما وتوضع في الثلاجة (يلاحظ الاحتفاظ بقليل من الألماسية في الثلاجة لتجمد).

٦- تقلب الصينية وقت التقديم في طبق بنور وتجمل باللوز وتقطع الألماظية المحتفظ بها وترش حول الطبق.



المقادير:

(مقدار) من عجينة الكعك الأسفنجي، (مقدار) من حلوى الشيكولاتة، (٢) ملعقة كبيرة شيكولاتة فورما سييل، أو جوز هند أو مكسرات مفرية.

الطريقة:

١- يصب قليل من عجينة الكعك الأسفنجي في القوالب التي على شكل الأصابع ويراعى ترك ثلثه بدون عجينة.

٢- يزج في فرن حار لمدة (٦) دقائق ثم تهدأ النار حتى يحمر اللون (لونا ذهبيا) وينضج.

٣- ترفع الأصابع وترص على جريليا سلك حتى تبرد.

٤- تغمس أطراف الأصابع في حلوى الشيكولاتة السائلة ثم تغمس في الشيكولاتة الفورماسييل أو جوز الهند أو المكسرات المفرية وتقدم كنوع من الجاتوه.



المقادير:

(٢،٥) كوب دقيق، (١) كوب سمن أو زبد، (نصف) كوب لبن، (٥ : ٧) بيضة، (١،٥) كوب سكر، (١) ملعقة شيكولاتة مذابة في قليل من

اللبن، (٢) ملعقة كبيرة دقيق للتبطين، (١) ملعقة صغيرة بيكنج بودر، (ملعقة) صغيرة فانيليا.

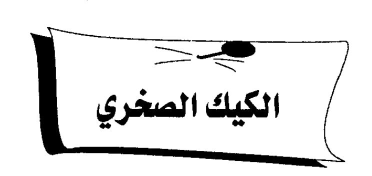
الطريقة:

١- يخفق السمن مع السكر جيدا حتى يصير كالكريمة – يرب البيض ويضاف إليه، ثم يضاف اللبن ويقلب المزيج جيدا.

٢- يضاف البيكنج بودر للدقيق يخلط الجميع بخفة، ثم يقسم إلى قسمين ويضاف إلى أحدهما ملعقة شيكولاتة.

٣- يدهن قالب الكيك بالسمن جيدا ثم ترش بالدقيق، ثم تسكب العجينة بوضع بضع ملاعق من البيض ثم يليه بضع ملاعق من اللون بالشيكولاتة وهكذا حتى ينتهي المقدار.

٤- يزج في الفرن حتى ينضج ثم يترك حتى يبرد تماما ويقطع شرائح سمك (١ سم) ويقدم.



الكيك الصخري

المقادير:

(٨) ملاعق كبيرة دقيق، (٣) ملاعق زبد أو سمن، (٣) بيضات، (٣) ملاعق فواكه مسكرة وزبيب، (نصف) ملعقة صغيرة قرفة، (نصف) ملعقة بيكنج بودر، (٣ ملعقة) كبيرة لبن، (١) ملعقة صغيرة فانيليا.

الطريقة:

١- ينخل الدقيق مع ذرة الملح والبيكنج بودر وتضاف إليه القرفة.

٢- تضاف الزبد أو السمن وتفرك مع الدقيق بأطراف الأصابع حتى

تصبح مثل البقسماط ثم يضاف السكر البودرة.

٣- يخفق البيض ويضاف إليه الفانيليا واللبن ثم يصب على الخليط السابق حتى تتكون عجينة يابسة.

٤- تدهن صينية بالسمن وتوضع بواسطة الملعقة وحدات على شكل غير منتظم وقد ترش بقليل من السكر السنترفيش.

٥- تزج في فرن من (١٠ : ١٥) دقيقة حتى تنضج وينتج هذا المقدار حوالي ١٢ وحدة.



كيك دندي

المقادير:

(ربع) كيلو زبد، (ثلث) كيلو دقيق، (نصف) كوب فواكه مسكرة، (ربع) كيلو سكر بودرة، (٨) بيضات، (نصف) كوب زبيب، (١) ملعقة صغيرة بيكنج بودر، (١) ملعقة صغيرة فانيليا، (٢) ملعقة كبيرة لوز مقطع أنصاف.

الطريقة:

١- ينخل الدقيق مع البيكنج بودر.

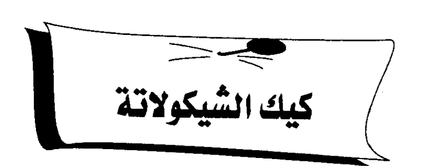
٢- يدعك الزبد جيدا ثم يضاف إليه السكر تدريجيا ويخفق حتى يصير الخليط أبيض كالقشدة.

٣- يضاف الزبيب بعد تنظيفه إلى الفواكه المسكرة وقد تخلط بملعقة دقيق ثم يضاف إلى الخليط السابق.

٥- يضاف الدقيق تدريجيا مع التقليب المستمر حتى تختلط الخامات مع بعضها جيدا وقد يضاف قليل من اللبن إذا لزم الأمر.

٦- تصب العجينة في قالب مستدير وغويط مدهون بالسمن أو مبطن بورق زبد وترص أنصاف اللوز على شكل دائري ويدهن الوجه ببياض البيض ويزج في فرن حار أولا لمدة (عشر دقائق) حتى لا ترسب الفاكهة ثم تزج في فرن متوسط الحرارة حتى النضج حوالي من (٣٠: ٤٠) دقيقة.

٧- يتم اختبار الكيكة كما سبق شرحه ثم تقلب من القالب وتترك تبرد تماما ثم تقدم كما هي أو تقطع إلى شرائح.



كيك الشيكولاتة

المقادير:

(٢) كوب دقيق، (١) كوب سكر بودرة، (٣) بيضة، (ثلاثة أرباع) كوب سمن، (ثلثي كوب) لبن، (١) ملعقة صغيرة بيكنج بودر، (١) ملعقة صغيرة فانيليا، (ثلث) فنجان شيكولاتة بودرة أو كاكاو، ذرة ملح.

الطريقة:

١- ينخل الدقيق وذرة الملح والبيكنج بودر وتضاف إليه الشيكولاتة أو الكاكاو.

٢- يدعك السمن مع السكر جيدا حتى يصير الخليط أبيض كالقشدة.

٣- يرب البيض وتضاف الفانيليا ثم تضاف إلى السمن والسكر ويقلب جيدا.

٤- يضاف مخلوط الدقيق إلى البيض والسكر والسمن السابق إعدادهم ويقلب الخليط جيدا، وقد يضاف قليل من اللبن إذا احتاج الأمر.

٥- تكمل الكيكة كما سبق شرحه في كيكة الفاكهة.

الكيك الاقتصادي

المقادير:

(٣) ملاعق كبيرة سمن، (٣) كوب دقيق، (كوب) لبن أو، (كوب) عصير برتقال، مكسرات أو زبيب أو بشر برتقال، (١) كوب سكر، (٣) بيضة، (١) ملعقة كبيرة بيكنج بودر.

الطريقة:

١- يدعك السمن جيدا ثم يضاف السكر ويدعك الخليط ويقلب جيدا.

٢- يضرب البيض وتضاف إليه الفانيليا ثم يضاف إلى الخليط السابق ويقلب جيدا.

٣- يضاف البيكنج بودر للدقيق ثم يضافا للخليط السابق.

٤- يضاف اللبن أو عصير برتقال تدريجيا حتى تتكون عجينة، ويضاف بشر البرتقال أو المكسرات أو الزبيب.

٥- يبطن القالب بالسمن جيدا ويصب فيه الخليط حتى يصل إلى ثلاثة أرباع القالب، أو يصب في قوالب الفطيرات على أن يقدم على شكل وحدات صغيرة.

٦- تزج في فرن حار نوعا حتى يتم النضج وتقدم.

كيك الفراش بالشيكولاتة

المقادير:

(٢ : ٢,٥) ملعقة كبيرة دقيق، (٢) ملعقة زبد أو سمنة، (١) بيضة.

للحشو والتجميل:

(كوب) كريم شيكولاتة بودرة، (٢) ملعقة سكر بودرة، (١) ملعقة كبيرة لبن، (٤) ملاعق كبيرة بيكنج بودر، (١) ملعقة صغيرة فانيليا.

الطريقة:

١- تدعك الزبد جيدا ويضاف إليها السكر ويدعك الخليط حتى يصبح ناعم وخفيف كالكريمة.

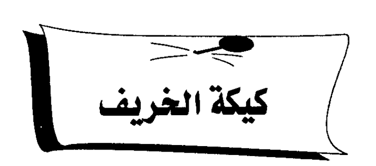
٢- تضاف البيضة ثم ملعقة دقيق ويقلب الخليط، ثم يضاف اللبن وملعقة دقيق وفانيليا ويقلب ثانية.

٣- تضاف الشيكولاتة ثم يضاف باقي الدقيق مع البيكنج بودر تدريجيا حتى تتماسك العجينة (عجينة طرية نوعا).

٤- تدهن قوالب الفطيرات بالسمن ثم يصب في كل قالب قليل من العجينة بحيث تصل إلى ثلاثة أرباع ارتفاع القالب.

٥- تزج في فرن متوسط الحرارة (١٥ : ٢٠) دقيقة حتى تنضج.

٦- تقلب على منخل سلك وتترك لتبرد وقد تجمل بعدة أشكال.



المقادير:

(٨) ملاعق كبيرة دقيق، (نصف) ملعقة صغيرة بيكنج بودر. (٤) ملاعق كبيرة زبد، (٣) بيضات، (٤) ملاعق سكر بودرة. (١) ملعقة صغيرة فانيليا، (١) علبة فواكه محفوظة، (٣) ملاعق مربى، بياض (٣) بيضات، (٦) ملاعق سكر بودرة، (٢) ملعقة كورن فلور.

الطريقة:

١- يضاف الدقيق المنخول والمضاف إليه البيكنج بودر بالزبد ويدعك جيدا بأطراف الأصابع ثم يضاف (٢- ملعقة سكر ويعجن بالبيض مع إضافة الفانيليا.

٢- تشكل عجينة وتترك لمدة (٢٠) دقيقة لتستريح.

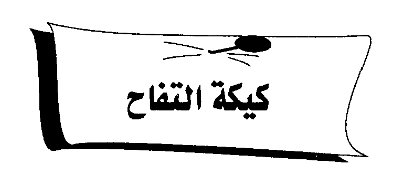
٣- تضاف ملعقة ماء إلى الكورن فلور ثم تضاف إليه الفواكه والمربى وترفع على النار حتى يغلي ويغلظ القوام.

٤- يبطن قالب تارت بالعجينة ويزج في الفرن لمدة (٢٠) دقيقة ثم يترك حتى يبرد.

٥- تصب عليه الفواكه بحيث تغطي الطبق كاملا.

٦- يضرب بياض البيض مع السكر حتى يجمد ثم يوضع في كيس ذو بلبلة وتعمل شرائط على شكل كاروهات فوق المربى.

٧- تزج في الفرن مدة (١٥) دقيقة وتقدم.



المقادير:

(١١) ملعقة كبيرة دقيق. (نصف) ملعقة صغيرة بيكنج بودر. (٨) ملاعق سكر بودرة، (٥) ملاعق زبد، صفار (٣) بيضات. (٥) ملاعق مربى، (١) ملعقة صغيرة فانيليا عصير وبشر ليمونة. (نصف) كيلو تفاح مطهي، (٢) ملعقة زبيب، (٢) ملعقة بندق مفري. (٢) ملعقة سكر بودرة.

الطريقة:

١- تضاف خمس ملاعق سكر للدقيق المنخول والمضاف إليه البيكنج بودر وذرة ملح ثم تضاف الزبد ويقلب المزيج جيدا.

٢- يضاف صفار البيض وتعجن بسرعة حتى تتكون عجينة وتترك مدة (٢٠) دقيقة.

٣- يقطع التفاح إلى قطع صغيرة ويخلط بالسكر المتبقي وعصير الليمون والزبيب والمكسرات مع قليل من الماء ويصبوا فوق الفطيرة.

٤- يقطع التفاح إلى قطع صغيرة ويخلط بالسكر المتبقي وعصير الليمون والزبيب والكسرات مع قليل من الماء ويصبوا فوق الفطيرة.

٥- تفرد باقي العجينة القالب ثم تزج في الفرن لمدة (٣٠) دقيقة.

٦- تترك لتبرد تماما ثم تدفئ المربى وتخفف بقليل من الماء وتفرد فوق الكيكة ثم ترش بسكر البودرة وتقدم.



الرواني

المقادير:

(٦) بيضات، (١) كوب سكر سنترفيش (حوالي ١,٥ كوب). (ربع) كوب دقيق سميط، (واحد وربع) كوب دقيق، (١) ملعقة بيكنج بودر، مقدار من شراب البسبوسة، (٢) كوب سكر، (ملعقة) سمن سايح، (١) كوب ماء.

الطريقة:

١- تدهن صينية بالسمن وترش بالدقيق.

٢- يضرب البيض جيدا ويضاف إليه السكر ويستمر في الضرب مع إضافة الفانيليا.

٣- تضاف الخميرة للدقيق ويخلط بدقيق السميط.

٤- يضاف الدقيق إلى البيض المضروب ويقلب بخفة.

٥- يصب في الصينية وتزج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج.

٦- يضاف السمن السايح لشراب البسبوسة الدافئ.

٧- تسقى بالشراب الدافئ ثم تقلب في طبق من البنور وتجمل بجوز الهند المبشور.



المقادير:

(١) كوب سمن، (٣) كوب سكر، (٣) كوب دقيق ذرة، (٦) بيضات، (كوب) لبن (حسب العجن) (١) كوب زبادي، بشر ليمونة أو برتقالة. (٢) ملعقة صغيرة بيكنج بودر، (١) كوب دقيق بلدي.

الطريقة:

١- تدعك السمن مع السكر دعكا جيدا.

٢- يضرب البيض بالمضرب السلك أو الكهربي ضربا جيدا ويضاف إلى الخليط السابق وتضاف الفانيليا.

٣- يدخل الدقيق البلدي والدقيق الذرة مع الخميرة. ثم يضاف إلى الخليط السابق مع التقليب.

٤- يضاف الزبادي ثم اللبن تدريجيا مع التقليب حتى تتكون عجينة طرية نوعا ثم تصب في صينية مدهونة دهنا جيدا بالسمن.

٥- تزج الصينية في فرن حار أولا ثم تهدأ الحرارة حتى تنضج الفطيرة.

٦- تقلب في طبق وتترك حتى تبرد ثم تقطع إلى قطع مربعة وتحفظ لحين التقديم.

كاسات البسكويت بالفواكه والكستردة

المقادير:

فواكه محفوظة أو طازجة، كوب محلول سكري.

بسكويت (إما جاهز أو مصنوع بالمنزل) مقدار من الكستردة.

كريم شانتي للتجميل، سكر بودرة.

الطريقة:

١- تقطع الفواكه متوسطة إن كانت كبيرة الحجم. ولكن يحتفظ بجزء منها صحيحا لتجميل الوجه.

٢- توضع طبقة من الفاكهة في طبق بنور غويط وترش بقليل من السكر البودرة، ثم توضع طبقة من البسكويت وهكذا مع مراعاة الانتهاء بطبقة من الفاكهة مع ترك حوالي ٤ سم من الطبق فارغة.

٣- تسقى بمحلول سكري أو من شراب الفاكهة المحفوظة، ويترك حتى يتشرب البسكويت تماما.

٤- يغطى الوجه بالكستردة ثم بطبقة من الكريم شانتي ووحدات من الفاكهة.

كاسات الجيلي بالفاكهة

المقادير:

(١) باكو جيلي مذاب في (٢) كوب ماء. (نصف) كيلو فاكهة مشكلة (موز و تفاح) أو علبة كريز كمبوت. مقدار من الكستردة مكون من (كوب لبن- ملعقة كبيرة كستردة بودرة- حوالي ثلاثة ملاعق كبيرة سكر- ملعقة صغيرة فانيليا). (١) كوب كريم شانتي+ بياض بيضة مضروبة قليل من الكوتشنيل.

الطريقة:

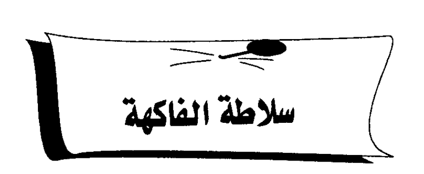
١- يذاب الجيلي مع الماء بوضعهما على النار حتى يغلى ثم يترك ليبرد الجيلي وتوضع في الثلاجة حتى تجمد.

٢- تقطع الفاكهة قطعا مناسبا ثم توضع في الكاسات، ثم يصب عليها الجيلي وتوضع في الثلاجة حتى تجمد.

٣- تعمل الكستردة وذلك بإضافة الكستردة في قليل من اللبن البارد ثم يصب عليها اللبن المغلي بعد تحليته بالسكر ورفعه على النار مدة (٥) دقائق حتى تنضج.

٤- يضاف بياض البيضة المضروبة إلى كوب الكريم شانتي ويحلى بالسكر ويلون باللون الوردي بإضافة الكوتشنيل.

٥- تصب الكستردة فوق كاسات الجيلي وتترك حتى تبرد تماما، ثم تجمل الوجه بالكريم شانتي الوردي ووحدات الكريز.



سلاطة الفاكهة

المقادير:

(١) كيلو فاكهة منوعة أو فاكهة كمبوت قها أو خليط من الاثنين. (٢) كوب شراب محلول سكري أو شراب الفاكهة المحفوظة أو كلاهما. كريم شانتلي للتجميل (يمكن الاستغناء عنه).

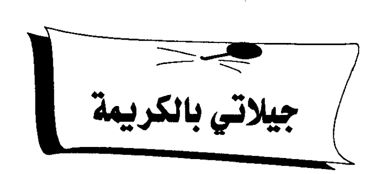
الطريقة

١- تجهز الفواكه حسب نوعها بتقشيرها وتقطيعها قطعا مناسبة (كالتفاح والموز والكمثرى) وتفصص وتنزع بذورها كما في الموالح أو تنزع النواة والبذور كما في المشمش والخوخ والكريز.

٢- قد تسلق نصف سلق بعض أنواع الفاكهة كالتفاح والخوخ والكمثرى إذا كانت غير كاملة النضج.

٣- يعمل شراب المحلول السكري من (٢) كوب ماء+ (نصف) كيلو سكر+ ليمونة، ثم يضاف عصير الليمون حتى يبرد.

٤- ترتب الفاكهة في طبق كبير بنور أو كاسات من البنور ثم يصب عليها الشراب البارد وتوضع في الثلاجة (المبرد) وتقدم مثلجة، وقد يقدم معها الكريم شانتلي.



المقادير:

(١) ملعقة كبيرة كستردة بودرة، (٢ : ٣) ملعقة كبيرة سكرة بودرة ، (١) بيضة (يفصل بياضها عن صفارها) (١) ملعقة جيلاتين، (٢) ملعقة ماء لإذابة الجيلاتين. (نصف) كوب كريم شانتي، (١) ملعقة فانيليا، (٢) كوب لبن.

الطريقة:

١- توضع الكستردة والسكر والفانيليا وصفار البيضة في نصف كوب لبن ويقلبوا جيدا حتى يمتزجوا جميعا.

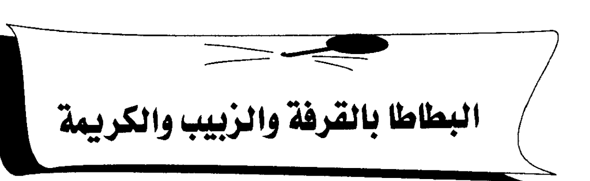
٢- يرفع بقية اللبن على النار حتى يقرب من الغليان، ثم يضاف على السابق ويرفعوا على النار حتى يغلظ قوام الخليط نوعا.

٣- يذاب الجيلاتين في الماء ثم يضاف للخليط السابق مع التقليب (يضرب بالمضرب الكهربائي).

٤- يوضع الخليط في الفريزر ويترك لمدة نصف ساعة.

٥- يضرب بياض البيض جيدا ثم يضاف للخليط، وكذا الكريم شانتي إلى الجيلاتي السابق عمله ويقلب الخليط بخفة، ويزج مرة أخرة في الفريزر حتى يجمد تماما.

٦- يتم إخراجه من الفريزر ووضعه في الثلاجة قبل التقديم بساعة ثم يغرف في كاسات ويقدم معه البسكوت.



البطاطا بالقرفة والزبيب والكريمة

المقادير:

(واحد وربع) كيلو بطاطا، (٣) بيضة، (٢) ملعقة سمن، (٢) كوب لبن، (١) ملعقة كبيرة مسحوق قرفة، (٣) ملاعق كبيرة زبيب. (٢) ملعقة كبيرة بقسماط، (١) ملعقة صغيرة فانيليا، (نصف) كوب كريم سكر بودرة للتحلية.

الطريقة:

١- تغسل البطاطا جيدا وتسلق في كمية صغيرة من الماء المغلي تكفي لتغطيتها حتى تنضج.

٢- ينزع قشر البطاطا وتهرس جيدا.

٣- يتم تسييح مقدار السمن في وعاء ويضاف إليه اللبن ثم تضاف البطاطا المهروسة، وتقلب على النار بضع دقائق وترفع من على النار.

٤- يخفق البيض، ويضاف إليه ملعقة الفانيليا ثم يضاف إليه البطاطا تدريجيا مع الخفق الجيد بعد كل إضافة ويجب أن يلحظ اختفاء البيض تماما قبل إضافة الكمية التي تليها، وهكذا حتى ينتهي مقدار البيض.

٥- تدهن صينية بالسمن دهنا جيدا ثم تغطى بالبقسماط الناعم.

٦- يخلط الزبيب والسكر والقرفة.

٧- يوضع نصف الزبيب مقدار البطاطا في الصينية حتى تغطي القاع تماما، ثم يوضع الحشو، ثم يغطي بالنصف الثاني من كمية البطاطا.

٨- توضع ملعقة سمن على الوجه ثم تزج في الفرن حتى تنضج، وتقلب في طبق بنور وتترك حتى تبرد تماما ثم تجمل بوردات من الكريم شانتي وتقدم كتورتة.



المقادير:

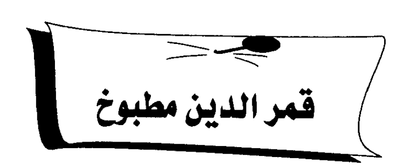
(٢) كوب بطاطا مسلوقة ومقشرة ومهروسة، (٢) ملعقة مكسرات مفرية، (٢) ملعقة كبيرة سكر بودرة، (٢) ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة. (٢) ملعقة كبيرة شيكولاتة فورما سييل. ورق بيسيه للتقديم.

الطريقة:

١- توضع البطاطا المسلوقة في سلطانية وتضاف إليها الشيكولاتة البودرة والمكسرات وملعقة سكر بودرة.

٢- تهرس جيدا وتشكل على شكل كرات.

٣- تدحرج الوحدات على الشيكولاتة الفورماسييل ويرش عليها السكر البودرة ثم توضع في ورق البليسيه وتقدم.



المقادير:

(٢) ملعقة كبيرة نشا، (٢) كوب قمر الدين مصفى خفيف القوام. (٥ : ٦) ملاعق كبيرة سكر، (١) ملعقة صغيرة فانيليا أو ماء ورد. (٢ : ٣) ملاعق صغيرة فانيليا أو ماء ورد، بندق مفروم.

الطريقة:

١- يفكك النشا في قليل من الماء البارد.

٢- يغلى قمر الدين ويحلى بالسكر مع التقليب أو البندق المفروم ويترك على النار يغلي مدة (٣: ٥) دقيقة حتى ينضج النشا وذلك باختفاء طعمه.

٣- يرفع من على النار ويضاف ماء الورد أو الفانيليا ويصب في أطباق غويطة أو كاسات من البنور المبللة بالماء البارد وتترك تماما. وقد يجمل الوجه بوحدات من الكريز المسكر أو البندق المحمص.

٤- توضع في الثلاجة إلى حين التقديم.





الطريقة:

١- ينقى القمح ويغسل جيدا ويوضع في الإناء ويغطي بالماء بحيث يصل ثلاثة أرباع الإناء.

٢- يرفع الإناء على نار هادئة مدة (٦) ساعات حتى تنضج (يفضل استخدام الحلة البرستو البخار) لسرعة نضج البليلة.

التقديم:

تحلى بالسكر وتقدم وقد يضاف إليها اللبن الساخن ويجمل الوجه بجوز الهند المبشور والقرفة الناعمة.



العاشوراء

المقادير:

(٣) كوب قمح مقشور، ماء يكفي للتغطية، سكر للتحلية. (٢) ملعقة كبيرة نشا، كوب زبيب، كوب لوز مقشور نصفين. كوب عين جمل مقشور، قرفة مسحوقة، فانيليا أو ماء ورد.

الطريقة:

١- ينقى القمح المقشور ويعاد تقشيره بتنديته بقليل من الماء ودعكه بين راحتي اليدين ثم يوضع في منخل سلك ويدعك باليد للتخلص من باقي القشور.

٢- يغسل القمح جيدا بالماء البارد عدة مرات حتى يصير الماء رائقا.

٣- يوضع في حلة كبيرة ويغطى بالغطاء ويرفع على النار حتى ينضج ويضاف إليه مقدار من الماء كلما احتاج الأمر.

٤- يصفى نصف المقدار بمصفاة ضيقة الثقوب للتخلص من قشر القمح الناضج.

٥- يضاف الناتج من التصفية إلى الإناء المحتوي على النصف غير المصفى.

٦- يعاد الإناء على النار ويترك حتى يغلى مع التقليب.

٧- يضاف إليه النشا الممزوج جيدا بالماء البارد ويقلب جيدا ويترك حتى يغلي مدة (٥) دقيقة مع التقليب المستمر.

٨- تحلى بالسكر الماكينة ويضاف إليها ماء الورد أو الفانيليا والمكسرات مع الاحتفاظ بجزء للتجميل.



الأرز باللبن

المقادير:

(٣) ملاعق كبيرة أرز مدقوق، (٢) كوب لبن، (٦) ملاعق كبيرة سكر، (١) ملعقة صغيرة فانيليا أو ماء ورد أو قرفة ناعمة أو مكسرات مفرية.

الطريقة:

١- يخلط الأرز بقليل من اللبن البارد.

٢- يحلى باقي اللبن ويرفع على النار حتى يغلي ثم يضاف المذاب في اللبن مع التقليب.

٣- يعاد الخليط على النار الهادئة مع التقليب حتى ينضج الأرز (حوالي عشر دقائق).

٤- يرفع من على النار وتضاف الفانيليا أو ماء الورد.

٥- يغرف في الأطباق ويترك حتى يبرد قليلا ثم يجمل بالقرفة والمكسرات والبسكوتات إن وجد.

٦- قد يجمل بطريقة أخرى وذلك بحرق عشر قطع من السكر الماكينة حتى تصبح كراملة ثم تصب على وجه الأطباق.

المهلبية في الفرن

المقادير:

(٤) كوب لبن، (٢) ملاعق كبيرة نشا، (٦) ملاعق كبيرة سكر. (١) ملعقة صغيرة فانيليا أو ماء ورد، مكسرات مفرية.

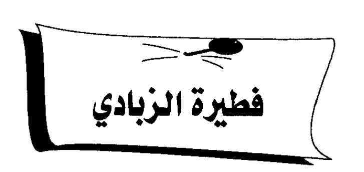
الطريقة:

١- يفكك النشا في قليل من اللبن البارد.

٢- يحلى باقي اللبن ويرفع على النار حتى يغلي ثم يضاف النشا المذاب مع التقليب السريع بالمضرب.

٣- يرفع الخليط السابق على النار في حلة من النحاس مستديرة الجوانب يغلى مع التقليب المستمر لمدة (٥ : ٧) دقائق حتى ينضج النشا وتضاف الفانيليا أو ماء الورد.

٤- تصب في طبق فرن ويرش على سطحها قليل من السكر البودرة وقطعة من السمن وتزج في الفرن حتى يحمر الوجه ثم تترك لتبرد ويرش فوق الوجه المكسرات المفرية وتقدم.



فطيرة الزبادي

المقادير:

(١) كوب زبادي (٢) كوب دقيق، (نصف) ملعقة كبيرة بيكنج بودر.
(١) كوب سكر، (٢) بيضة، (نصف) ملعقة بيكربونات الصودا. مقدار من الشراب، (١) ملعقة صغيرة فانيليا.

الطريقة:

١- يعمل الشراب أولا وذلك بوضع السكر مع الماء على النار حتى يذوب السكر تماما ثم يضاف عصير الليمون.

(٢- يخلط الزبادي مع البيكنج بودر والبيكربونات ويضاف إليهم السكر ويقلب جيدا حتى يذوب السكر تماما.

٣- يرب البيض ويضاف إلى خليط الزبادي ثم يضاف الدقيق تدريجيا مع التقليب الجيد.

٤- يدهن قالب بابا بالسمن أو قوالب فطيرات صغيرة، ثم يصب فيه الخليط ثم يزج في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج، ويعرف النضج بغرس سكين داخل الفطيرة فإذا خرجت نظيفة دل ذلك على نضجها.

٥- يقلب القالب ويتم تخريم الفطيرة بواسطة شوكة حتى يمكن أن تتشرب بالشراب، ثم يصب عليها الشراب السابق إعداده حتى تتشرب تماما ويمكن تجميلها بالكريم شانتلي كما يمكن تجميل أجنابها بأنصاف اللوز المحمص وتقدم كتورتة.

البسبوسة الملوكي

المقادير:

(١) كيلو سميط، (١,٥) كيلو سكر، فانيليا أو ماء ورد، (٢) كوب لبن، (١) كوب سمن، (نصف) كوب بندق محمص أنصاف.

الطريقة:

١- يتم عمل الشراب بنصف كمية السكر+ (٣- كوب ماء كبير+ (نصف كمية السمن).

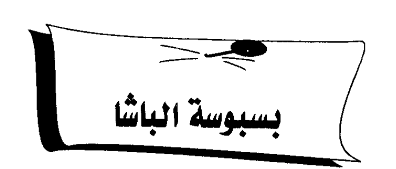
٢- يضاف باقي السكر على اللبن ويقلب ويضاف إليه السميط ونصف مقدار السمن، ويبس جيدا باليد مع ملاحظة إضافة قليل من الماء إذا لزم الأمر.

٣- تدهن صينية بالسمن الغير مقدوح وقد تدهن بالطحينة إن وجدت.

٤- تفرد العجينة في الصينية وتزج في فرن متوسط الحرارة.

٥- عندما تصبح نصف سواء تخرج من الفرن وتقطع بسرعة وتزج في الفرن فورا مع وضع البندق.

٦- عند إتمام نضجها يضاف إليها الشراب ويمكن زجها في الفرن قليلا بعد ذلك.



المقادير:

(٢) كوب دقيق سميط، (١,٥) كوب سكر. (١) كوب زبادي، (٢) ملعقة صغيرة بودر. (٢) ملعقة كبيرة سمن، (١) ملعقة كبيرة طحينة. (٢) كوب سكر، (٢) كوب ماء، لوز أو بندق.

الطريقة:

١- يدعك السميط جيدا مع السكر ويضاف إليه ملعقة كبيرة سمن ويبس جيدا ثم يضاف البيكنج بودر ويعجن بالزبادي حتى تصبح العجينة طرية.

٢- تدهن صينية بالسمن جيدا ثم بالطحينة ويصب خليط البسبوسة ويساوى السطح.

٣- تقطع مربعات ويوضع في كل مربع نصف لوزة أو بندق وتترك لمدة ساعة على الأقل.

٤- تزج في الفرن حتى تنضج ثم تسقى وهي ساخنة بالشراب وهو دافئ، وقد تدخل الفرن ثانية لمدة (خمس دقائق).

٥- طريقة عمل الشراب:

أ- يوضع السكر مع الماء حتى يذوب ويغلي ثم يضاف إليه ملعقة عصير ليمون ويترك على النار حتى يعقد قليلا (الشراب يكون أخف من شراب الحلوى الشرقية).

ب- يضاف إليه ملعقة سمن وهو دافئ وكذا ملعقة صغيرة ماء ورد.

ملحوظة: قد يضاف للبسبوسة (٣) ملاعق جوز هند مبشور قبل إضافة الزبادي.





المقادير:

(ربع) كيلو دقيق+ ذرة ملح+ زيت أو سمن للتحمير. (٢) بيضة، مقدار من الشراب.

الطريقة:

١- ينخل الدقيق ويضاف إليه البيض ثم يعجن بالماء المضاف إليه ذرة الملح.

٢- يقلب الخليط جيدا بالملعقة حتى تتكون عجينة متوسطة الليونة.

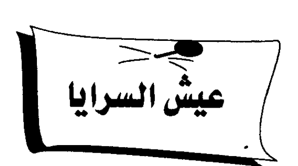
٣- تقطع إلى خمس قطع متساوية وتترك لمدة عشر دقائق.

٤- تفرد كل قطعة بالنشابة ويرش سطحها بالدقيق.

٥- توضع القطع الخمس المفرودة فوق بعضها ثم تفرد إلى مستدير واحد كبير ورفيع.

٦- تقطع قطعا إما في السمن أو الزيت الغزير ثم تنشل وتوضع في مصفاة لتصفية المادة الدهنية.

٧- يمكن رش قليل من الجبن الرومي المبشور وتقديمها كصنف حادق بجوار اللحوم أو الطيور، أما إذا أريد تقديمها كطبق حلو، فتسقى بالشراب مثل شراب الكنافة وتقدم.



المقادير:

(١) رغيف من عيش الأكميك القطائف (عيش مخصوص) مقدار من الشراب. (١) ملعقة عصير ليمون، (٥) كوب ماء، (١) كيلو سكر. مقدار من الكرملة. (٥) ملاعق سكر سنترفيش، (٥) ملاعق كبيرة ماء، (٢٠) قطعة سكر.

الطريقة:

١- لعمل الشراب:

يوضع السكر مع الماء على النار حتى يذوب تماما ثم يضاف الليمون ويترك على النار حتى يقرب من أن يعقد بشرط ألا يكون غليظا جدا.

٢- يحرق السكر كالآتي:

يوضع السكر مع الماء والليمون ويترك على النار حتى يحمر أي يصير لونه بنيا محمرا، ويعرف بالكرملة، وذلك لتلوين الشراب السابق.

٣- تصب الكرملة للشراب السابق وتضاف الفانيليا وللحكم على لون الشراب توضع قطعة من الخبز وتترك مدة (٥) دقائق، فإذا أحمر لونها دل ذلك على التلوين السليم.

٤- يقشر السطحان العلوي والسفلي للرغيف كذا الجوانب باحتراس

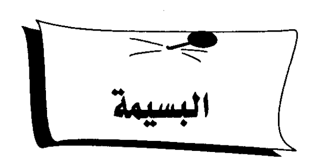
نزع البشرة الصلبة (يفضل خبز بايت حتى يسهل تقشيره).

٥- يقطع الرغيف بالعرض على هيئة أقراص أو دوائر رفيعة ويكون القطع بسكين خبز مشرشر (يعطي الرغيف أربع مستديرات رفيعة نوعا أو ثلاث مستديرات غليظة).

٦- تندى الأقراص بالماء البارد تندية خفيفة ثم تضع قرص في صينية مستديرة تسعه تماما.

٧- يسقى القرص بالشراب وهو دافئ وترفع الصينية على النار الهادئة وتحرك على النار باستمرار ويصب مقدار من الشراب على القرص قليلا كلما احتاج الأمر حتى يتشرب جيدا بالشراب.

٨- يقلب على طبق مبلل بالماء ثم تكرر باقي المقادير وتترك حتى تبرد ويجمل كل قرص بالكريمة أو القشدة.





المقادير:

(نصف) كيلو جوز هند مبشور، (نصف) كيلو سكر. (نصف) كيلو لبن، (١) ملعقة صغيرة بيكنج بودر. (١) كوب دقيق، (ربع) كيلو سمن أو زبد.

الطريقة:

١ - نضع السمن أو الزبد على النار حتى تسيح.

٢- يرفع من على النار ويضاف إليه اللبن والسكر ويقلب الخليط تماما ويعاد على النار حتى يذوب السكر تماما.

٣- يرفع من على النار ويترك حتى يبرد.

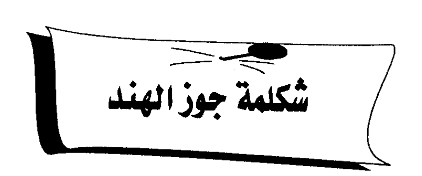
٤- يضاف البيكنج بودر على الدقيق. ويقلبا جيدا.

٥- عندما يبرد خليط اللبن يضاف إليه جوز الهند والدقيق المضاف إليه البيكنج بودر ويقلب الخليط جيدا حتى يتم تماسكه.

٦- تدهن صينية بالسمن دهنا جيدا. ثم يفرد الخليط السابق حتى يغطي الصينية تماما.

٧- يتم تقطيع الخليط بالسكين إلى سمبوكسات، وتزج في الفرن حتى يحمر الوجه وتنضج حوالي ربع ساعة.

٨- ترفع قطع البسيمة من الصينية وترص في طبق للتقديم.



المقادير:

(ربع) كيلو جوز هند مبشور، (١) علبة صغيرة لبن نسلة (مكثف محلي). (١) ملعقة دقيق، (١) ملعقة سكر، (١) ملعقة سمن، قليل من الفانيليا.

الطريقة:

١- يضاف جوز الهند إلى اللبن ويخلط جيدا ثم يضاف الفانيليا.

٢- يدهن صاج بالسمن ثم يبطن بالدقيق والسكر.

٣- تشكل وحدات خليط من جوز الهند في الصاج بواسطة ملعقتين يكون شكلها هرمي.

٤- تزج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج (لمدة ٥ دقائق) ثم توضع في طبق مغطى بمفرش دانتيل وتقدم.



جاتوه الجلاش بالكستردة

المقادير:

(نصف) كيلو جلاش طازج، (٤) ملعقة كبيرة سمن. (١) كوب صلصة كستردة، (٢) كوب شراب.

الطريقة:

١- يؤتي بورق الجلاش وتطوى كل ورقة مرتين طوليا، وتدهن بالسمن بخفة ثم توضع بوسطها ملعقة من الكستردة، ثم يطبق عليها وتلف كالأصبع.

٢- ترص الوحدات في صينية مدهونة بالسمن ثم يرش عليها باقي مقدار السمن، وتزج في فرن حتى تنضج ويحمر الوجه.

٣- ترفع من الصينية، وتسقى بالشراب البارد، ويرش وجهها بالسكر البودرة والقرفة وتقدم كطبق من الجاتوه.

٤- يمكن تشكيل الجاتوه على شكل مثلثات، وذلك بوضع ورقة الجلاش مطوية مرتين طوليا ودهنها بالسمن ثم توضع ملعقة من الكستردة على طرف الجلاش وتثنى الورقة على شكل مثلث عدة مرات بحيث يكون الشكل النهائي على شكل مثلث كالحجاب ثم ترص الوحدات في الصينية ويتم العمل كالسابق.



المقادير:

(نصف) كيلو جلاش طازج، (٤) ملاعق سمن.

للحشو: مقدار من الفول السوداني المحمص المفروم أو المكسرات المفرية أو جوز الهند، (١) ملعقة ماء ورد.

مقدار الشراب: (واحد وثلاثة أرباع: (٢) كوب سكر سنترفيش) مثل شراب الكنافة، قليل من الفانيليا أو ملعقة صغيرة ماء ورد، (١) ملعقة صغيرة عصير ليمون.

الطريقة:

١- يتم عمل الشراب كالآتي:

(أ) يضاف السكر للماء ويوضع على النار الهادئة مع التقليب حتى يذوب السكر.

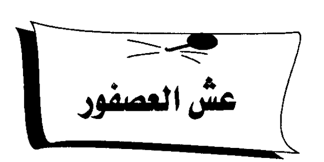
(ب) يضاف عصير الليمون عقب الغليان ثم يرفع من على النار ويكشط الريم كلما ظهر.

(ج) يرفع الشراب بعيدا عن النار وتضاف إليه الفانيليا أو ماء الورد ويترك ليبرد.

٢- طريقة عمل الصنف.

(أ) يعد الحشو بخلط السكر بالمكسرات وجوز الهند مع إضافة ملعقة ماء الورد.

(ب) يفرد من (٣: ٤) ورقات كلاش.



عش العصفور

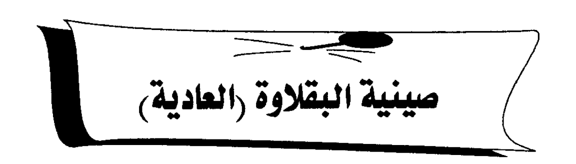
المقادير:

(١) كوب سمن سايح، (نصف) كيلو جلاش. (٤) ملاعق كبيرة مكسرات (بندق محمص مفري، أو فستق مفري) أو جوز هند مبشور مقدار من الشراب.

الطريقة:

١- تؤخذ ورقة جلاش وتثنى نصفين، وتلف كالسيجارة على يد ملعقة خشب أو ما يمثلها، ويبدأ باللف من أسفل لأعلى، مع ملاحظة ترك حوالي بوصة بدون لف لتكون بمثابة قاعدة العش تعمل على حفظ المكسرات المستعمل في التجميل.

٢- يضغط على الورقة الملفوفة من أعلى إلى أسفل بقصد نزعها من الأسطوانة الخشبية وهذا يساعد على انكماشها، ثم تنزع الورقة باحتراس ويحافظ على انكماشها، وتشكل على هيئة (مستديرة ووسطها مسدود).



صينية البقلاوة (العادية)

المقادير:

(نصف) كيلو جلاش طازج. مقدار من المكسرات المفرية مع ثلاث ملاعق سكر سنترفيش مقدار من الشراب، ماء ورد أو زهر، (١) كوب سمن.

الطريقة:

١- تدهن صينية متوسطة الحجم بالسمن السائل دهنا جيدا.

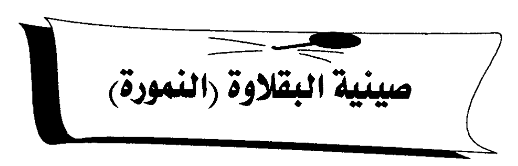
٢- يعد الحشو ثم يضاف إليه السكر وماء الورد ويقلب جيدا.

٣- يوضع نصف الجلاش بحيث يغطي قاع الصينية ثم يوزع عليه الحشو بالتساوي ثم يغطى بالنصف الثاني من الجلاش.

٤- تقطع إما مثلثات أو مربعات متساوية.

٥- يقدح السمن ويصب على الصينية وهو ساخن ثم تزج الصينية في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج.

٦- تسقى بالشراب البارد ويترك حتى تبرد ثم تقلب وتقدم.



صينية البقلاوة (النمورة)

المقادير:

(نصف) كيلو جلاش، (١) كوب سمن، (٢) كوب شراب.

للحشو:

٢- كوب لبن، (٢) ملعقة نشا، (١) ملعقة زبد أو سمن أو قشدة، (١) ملعقة جوز هند مبشور أو مكسرات مفرية، (١) ملعقة ماء ورد.

الطريقة:

١- يتم إعداد الحشو كالآتي:

أ- يذاب النشا في قليل من اللبن البارد.

ب- يوضع باقي اللبن على النار حتى يغلي ثم يضاف على النشا مع التقليب حتى يغلظ قوامه.

ج- يعاد على النار لمدة دقيقة حتى ينضج النشا تماما وتضاف في أثناء

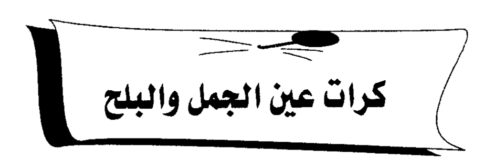
ذلك ملعقة الزبد أو القشدة.

د- يقلب صينية متوسطة الحجم دهنا جيدا بالسمن، ثم يوضع نصف الجلاش ويفرد بالتساوي في الصينية.

٣- يوضع الحشو السابق عمله ويفرد على سطح الجلاش، ثم يوضع النصف الثاني من الجلاش بحيث يغطي الصيني تماما.

٤- تقطع حسب الرغبة، ثم يصب السمن عليها مقدوحا، وتزج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج.

٥- تسقى بالشراب البارد وقد يرش الوجه بملعقة من جوز الهند المبشور أو المكسرات المفرية.



كرات عين الجمل والبلح

المقادير:

(اثنان وربع) كوب عين جمل مفري. (ربع) كوب سكر، (١) كوب عجوة مفرية، (ربع) كيلو زبد بدون ملح (١) ملعقة قرفة، دقيق للعجن حسب الحاجة.

الطريقة:

١- تدعك الزبد مع السكر جيدا ثم تضاف العجوة وعين الجمل والقرفة وقليل من الدقيق.

٢- تشكل كور وترص في صاج مدهون وتزج في الفرن حتى تنضج.

٣- ترص في طبق من البنور بعد رشها بالسكر البودرة وتقدم.

جاتوه بالبلح الأسود

المقادير:

(٤) كوب دقيق ذرة ملح، (١) كوب سمن، (ثلاثة أرباع) ماء دافئ، (٢) ملعقة بيكنج بودر، قليل من سكر البودرة.

للحشو:

يعد الحشو أولا ومقاديره كالآتي:

(نصف) كيلو بلح أسود رملي، قشر برتقالة، (٢) ملعقة قرفة. مكسرات مفرية، سكر.

طريقة عمل الحشو:

١- يزال البذر ثم يفرم البلح بالمفرمة.

٢- يسلق قشر البرتقال ثم يفرم ويقلب مع البلح المفروم.

٣- تضاف القرفة والسكر والمكسرات، ويقلب الجميع ويقسم الحشو إلى (٨) أقسام متساوية.

طريقة عمل الجاتوه:

١- تضاف البيكنج بودر للدقيق جيدا.

٢- تضاف السمن للدقيق ويقلب بأطراف الأصابع حتى تختفي السمن تماما.

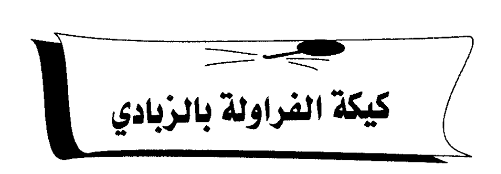
٣- تعجن بالماء الدافئ حتى تتكون عجينة صالحة للفرد.

٤- تقسم العجينة إلى (٨) قطع متساوية وتترك قليلا ثم تفرد كل قطعة إلى مستطيل.

٥- يوضع الحشو المعد في نصف كل واحدة ويلف عليها العجين.

٦- ترص في صاج مدهون بالسمن وتدخل الفرن حتى تنضج.

٧- تخرج من الفرن ويرش عليها سكر البودرة وهي ساخنة، تترك مدة ساعة ثم تقطع أجزاء متساوية -جاتوه- وتحفظ أو تقدم.



المقادير:

(واحدة وثلاثة أرباع) كوب دقيق، (نصف) ملعقة صغيرة بيكنج بودر، (٢) ملعقة كبيرة سمن. (٢) كوب زبادي، (واحد وربع) كوب سكر، (٢) بيضة. (١) ملعقة جيلاتين بودرة أو (٣) ورقة جيلاتين، (١,٥) كوب كريم شانتي. (٣) ملاعق كبيرة ماء، (نصف كيلو فراولة) وحدات مشمش للتجميل.

الطريقة:

١- ينخل الدقيق مع البيكنج بودر ثم تعمل حفرة وتوضع بها السمن بعد تقطيعها إلى قطع صغيرة ويضاف نصف مقدار السكر.

٢- يعجن الخليط بالبيض ثم تضاف الفانيليا وتشكل عجينة.

٣- يدهن قالب فلان بالسمن ويبطن بالعجينة ويخرم بالشوكة حتى لا يرتفع أثناء النضج.

٤- يزج في فرن متوسط الحرارة لمدة (٥) دقيقة ثم يترك حتى يبرد.

٥- يذاب الجيلاتين في الماء ولسهولة إذابته ينقع أولا في قليل من الماء ثم يرفع على النار.

٦- يقطع ثلاثة أرباع كمية الفراولة وتضاف إليها الزبادي بعد خفقه وتحليته بالسكر ثم تضاف إليه مع الاحتفاظ بجزء من الكريمة للتجميل.

٧- يصب الجيلاتين ويضاف إلى خليط الزبادي مع التقليب بخفقة وبسرعة.

٨- توضع بعض وحدات من الفراولة فوق الفلان ثم يغطى بالخليط السابق إعداده (الزبادي والكريم).

٩- يوضع القالب في الثلاجة حتى يجمد ثم يقلب وقت التقديم ويجمل بوردات من الكريم شانتي والفراولة.

تورتة الفراولة بالكريمة

المقادير:

(كوب) محلول سكري، مضافا إليه (نصف) كوب عصير فاكهة حسب نوع الفاكهة التي ستجمل بها الكعكة.

مقدار من الكعك الأسفنجي، (نصف) كيلو كريم شانتي، (نصف) كيلو فراولة أو علبة فواكه محفوظة.

الطريقة:

١- يصب مقدار الكعك الأسفنجي في صينية مستديرة وتزج في الفرن وتشق إلى نصفين بعد أن تبرد تماما.

٢- يسقى النصف بالمحلول السكري أو المحلول السكري شانتي ثم تغطى بالنصف الثاني من الكعكة، ثم تسقى ثانية بباقي الشراب.

٣- يجمل الوجه بوردات من الكريم شانتي ووحدات من الفراولة.

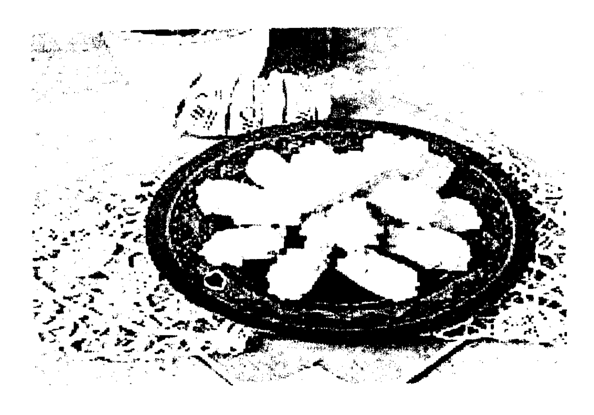
٤- يمكن تغيير التجميل كالآتي:

أولا: تزج العجينة في قالب مستطيل أو مربع.

ثانيا: تغطية الأجناب بالكريم شانتي أو باللوز المحمص.

ثالثا: رص وحدات أو أجزاء من الفاكهة المستخدمة في النصف. مع عمل وردات من الكريم شانتي على الوجه على طول محيط التورتة.





المقادير:

(٨) ملاعق كبيرة زيت. (١.٥) كوب دقيق، (٦) بيضات (١) ملعقة صغيرة فانيليا (١) كوب ماء، زيت غزير للتحمير، (كوب) من الشراب، (١.٥) كوب سكر، (ثلاثة أرباع) كوب ماء، (ملعقة) صغيرة عصير ليمون، ماء، ماء ورد أو فانيليا).

الطريقة:

١- يعمل الشراب بإذابة السكر في الماء ويرفع على النار حتى يذوب السكر، ثم يضاف عصير الليمون ويترك على النار حتى يعقد، ثم تضاف الفانيليا ويترك الشراب حتى يبرد.

٢- يوضع الماء والزيت في إناء ويرفع على النار حتى يغلي.

٣- يصب الدقيق دفعة واحدة، ويقلب جيدا بشدة إلى أن يصير كالكرة.

٤- يعاد على النار الهادئة دقيقة واحدة مع التقليب ثم يرفع من على

النار حتى يبرد الخليط نوعا.

٥- يضاف إليه البيض واحدة بعد الأخرى إلى أن ينتهي البيض وتضاف الفانيليا.

٦- تقلب العجينة بقوة وتدعك إلى أن تتماسك (وتظهر علامة المنقار) أي أنه عند رفع جزء من العجينة لأعلى بالمعلقة تظهر على شكل منقار.

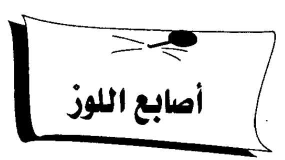
٧- توضع العجينة في كيس به بلبلة منقوشة قطرها نصف سم (بلبلة خصيصا لبلح الشام).

٨- تدهن اليد اليسرى بالزيت ويضغط على الكيس باليد اليمنى لتخرج العجين على اليد اليسرى، ويقص بمقص مدهون بالزيت عندما يصل طولها إلى حوالي (٧) سم.

٩- تقلى القطع في زيت غزير مقدوح وتترك إلى أن تحمر وتكرر العملية إلى أن ينتهي المقدار.

١٠- ترفع بمقصوصة وتوضع على ورقة شفافة لامتصاص الزيت أو توضع على مصفاة.

١١- يغمر بلح الشام في الشراب البارد ويرفع ويرص في طبق ويقدم بارد.



المقادير:

(ثلاثة أرباع) كوب زبد أو سمن، (١) ملعقة لوز مفري، (٢) ملعقة

لوز مقطعة شرائح ، (٢) ملعقة كبيرة بندق مفري ، (١) ملعقة صغيرة بيكنج بودر ، (٣) ملعقة لبن ، (١,٥) كوب سكر ، (٢) كوب دقيق ، (٢) بيضة ، (صفار بيضة).

الطريقة:

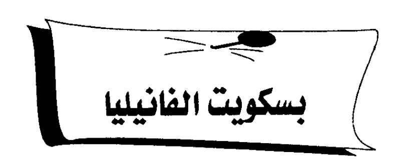
١- ينخل الدقيق والبيكنج بودر ثم تعمل حفرة في الوسط.

٢- يوضع في الحفرة البيض المضاف إليه الفانيليا واللبن ونصف مقدار السكر ويخلط الجميع جيدا ثم يضاف باقي السكر والبندق المفري والزبد أو السمن المقطع إلى قطع صغيرة.

٣- يعجن الجميع بسرعة حتى تتكون عجينة ثم توضع في الثلاجة مدة (٢٠) دقيقة.

٤- تشكل الأصابع وتدهن بصفار البيض وتدحرج على اللوز المفروم واللوز المقطع شرائح.

٥- يرص في صينية مدهونة بالسمن ويزج في فرن متوسط الحرارة حوالي(١٥) دقيقة حتى ينضج ويحمر لونه.



المقادير:

(٢) كوب دقيق ، (١) كوب سكر بودرة ، (ثلاثة أرباع) كوب لوز مفري ، (١) ملعقة صغيرة فانيليا ، صفار (٣) بيضات ، (١) كوب زبد.

الطريقة:

١- ينخل الدقيق ثم يضاف إليه اللوز وثلاثة أرباع كمية السكر.

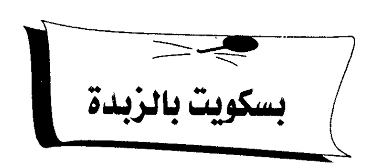
٢- تضاف الزبد وتقطع قطع صغيرة في الخليط.

٣- يضاف صفار البيض والفانيليا ويخلط الجميع جيدا باليد وبسرعة ثم توضع في الثلاجة من (٢ : ٣) ساعة.

٤- تشكل على شكل الهلال وترص في صينية مدهونة.

٥- تزج في فرن متوسط الحرارة (٨: ١٠) دقيقة حتى يصير لونها ذهبيا.

٦- يرش عليها باقي السكر وهي ساخنة ثم تترك لتبرد على الجريليا السلك.



بسكويت بالزبدة

المقادير:

(ثلثي) فنجان زبدة، (٣) فناجين طحين، (واحد وربع) فنجان سكر، (بيضتان)، (٢) ملعقة طعام بيكنج بودر، (١) ملعقة صغيرة فانيليا، (١.٥) ملعقة صغيرة ملح.

الطريقة:

١- نخلط الزبد، السكر ، والبيض إلى أن يصبح الخليط خفيفا وتنخل الطحين، البيكنج بودر والملح سوية ثم تضيفهم إلى خليط البيض.

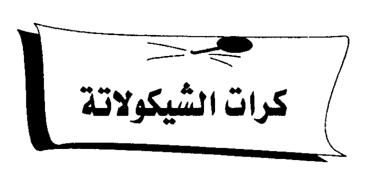
٢- نخلط جيدا ثم نضيف الفانيليا ونعاود الخلط مرة ثانية حتى يصبح المزيج ناعما، نضعه في البراد.

٣- نخرج العجينة من الثلاجة ونرقها بسمك ربع إنش على سطح

مرشوش بالطحين نقطعها بواسطة الآلة الخاصة بالبسكويت.

٤- ترش قطع البسكويت بالسكر ثم نزجها في فرن بدرجة حرارة (٣٥٠) في مدة (١٢ : ١٥) دقيقة.

٥- تكفي لعمل (٦٠) قطعة بسكويت.



كرات الشيكولاتة

المقادير:

(٢) ملعقة كبيرة زبدة، (٢) ملعقة كبيرة سكر، (٤) ملاعق جوز هند مبشور، (٢) ملعقة كبيرة كاكاو، (٢) ملعقة كبيرة لبن، (نصف) ملعقة صغيرة فانيليا. مكسرات مفرية (إن وجدت) دستة أطباق ورق بليسيه.

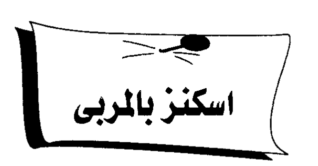
الطريقة:

١- توضع الزبدة على النار حتى تسيح.

٢- يرفع من على النار ويترك ليبرد ثم يضاف إليه الكويكر أوتس، وثلاث ملاعق من جوز الهند والفانيليا والمكسرات ويقلب الخليط جيدا.

٣- يتم عمل عدة كور متساوية من الخليط السابق على أن تدحرج كل كرة على جوز الهند أو الشيكولاتة الفورماسييل وتوضع في ورق بليسيه.

٥- ترص في طبق بنور وتقدم كقطع جاتوه.



المقادير:

(نصف) كيلو دقيق+ ذرة ملح ، (٢) ملعقة سكر، (٤) ملاعق زبد، (١) كوب لبن، (١) ملعقة صغيرة بيكنج بودر لدهان الوجه: بيضة مضروبة.

للتجميل:

(٢) ملعقة كبيرة مربى، (١) كوب كريمة.

الطريقة:

١- ينخل الدقيق مع الملح والبيكنج بودر ثم يضاف الزبد ويقلب الخليط جيدا حتى يختفي الزبد تماما، ثم يضاف السكر ويقلب الخليط جيدا.

٢- يعجن باللبن حتى تتكون عجينة ناعمة.

٣- تفرد العجينة بسمك نصف بوصة ثم تقطع بالقطاعة إلى قطع متساوية.

٤- ترص الوحدات في صينية مدهونة سمن يدهن الوجه بالبيض أو اللبن، ويزج في فرن حار من (٨: ١٠) دقائق.

٥- يترك ليبرد، ثم يجمل الوجه بالمربى والكريمة حسب الرغبة.



المقادير

(٧) ملاعق طعام من الزبدة، (ربع) باوند مارزيبان (خليط لوز مطحون وسكر) (ثلاثة أرباع) فنجان طحينة، (ملعقة صغيرة) ملح، بيضة واحدة.

الحشو:

عصير ليمونة واحدة، (ربع) لوز بياض (٤) بيضات.

الطريقة:

١- نخلط الزبدة، المارزيبان، الطحين والملح سوية. ثم نخلط الكل مع البيض إلى أن يتكون لدينا عجينة لينة. نضعها في البراد لمدة ساعة واحدة.

٢- **لعمل الحشو:**

نخلط المارزيبان مع عصير الليمون ونضعها جانبا.

٣- نسخن الفرن بدرجة حرارة (٣٥٠)ف.

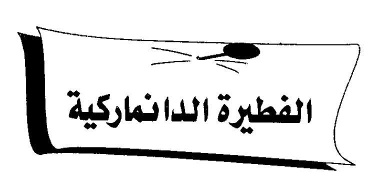
٤- نضع العجينة في صينية خاصة لعمل الفطيرة بشكل نغطي به قاعدة القالب وحوافه بالعجينة.. ثم نغرزها بواسطة الشوكة في أماكن.

٥- نقشر حبات اللوز ونقسم كل حبة إلى جزئين.

٦- نخلط بياض البيض حتى يتكون لدينا خليط هشا. نضيف إليه خليط المارزيبان وعصير الليمون ونحركه لنصبه بعدها فوق العجينة بعد أن نخرجها من الفرن.

٧- نغطي السطح بحبات اللوز.

٨- نزج الفطيرة إلى الفرن مدة (٢٠) دقيقة ثم نخرجها وندعها حتى تبرد قبل أن نضعها في صحن التقديم.



المقادير:

العجينة جاهزة أو العجينة التقليدية لعمل الفطيرة:

١- الخليط الأول:

(نصف) فنجان زبدة، (١,٥) فنجان طحينة، (١) فنجان سكر.

٢-الخليط الثاني:

١- فنجان عصير قصب السكر، (بيضة) واحدة مخفوقة، (ثلاثة أرباع) فنجان ماء مغلي، (ثلاثة أرباع) ملعقة بيكربونات الصوديوم.

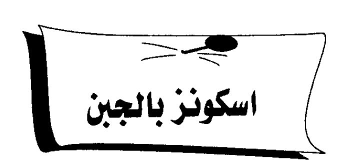
الطريقة:

١- نقوم بخلط الزبدة، الطحين والسكر الأسمر بواسطة الأصابع.

٢- نخلط شراب قصب السكر، البيضة، الماء، وبيكربونات الصوديوم سوية.

٣- نصب الخليط الثاني فوق العجينة التي سبق ووضعناه في القالب ونوزع فوقه الخليط الثاني.

٤- نزج الفطيرة في فرن بدرجة حرارة (٤٠٠) ف لمدة (١٥) دقيقة ثم نخفف الحرارة إلى (٣٥٠) ف ونكمل الخبز مدة (٣٠) دقيقة أخرى.



المقادير:

(٨) ملاعق كبيرة دقيق، (٤) ملاعق كبيرة جبن رومي مبشور، (ربع) ملعقة صغيرة مستردة بودرة، (نصف) ملعقة صغيرة بيكنج بودر. (ربع) ملعقة صغيرة ملح، (نصف) كوب لبن، (١) ملعقة كبيرة زبد.

الطريقة:

١- ينخل الدقيق مع الملح والبيكنج بودر والمستردة ثم تضاف الزبدة وتفرك بأطراف الأصابع حتى تختفي الزبد تماما ويصبح الدقيق مثل البقسماط.

٢- تضاف (٣,٥) ملاعق جبن رومي ثم يعجن الخليط باللبن حتى تتكون عجينة ناعمة تماما.

٣- تفرد العجينة بالنشابة بسمك نصف بوصة ثم تقطع بقطاعة مستديرة قطر (١,٥) بوصة.

٤- ترص الوحدات في صاج مدهون سمنة، ثم يدهن الوجه باللبن ويرش عليه باقي الجبنة الرومي، ويزج في فرن ساخن لمدة (١٢) دقيقة حتى ينضج ويحمر الوجه.

٥- يقدم كنوع من الفطيرات المملحة.

تورتة الكيك بالزبد والبرتقال

المقادير:

(١,٥) كوب زبد، (١,٥) كوب سكر، (١,٥) كوب دقيق، (٥) بيضات، بشر برتقالة أو ليمونة، (٢) ملعقة كبيرة عصير برتقال أو ليمون، (١) ملعقة صغيرة بيكنج بودر، (مقدار) من حلوى الزبد، (مضاف إليه بشر برتقالة أو ليمونة) شرائح رفيعة من البرتقال أو الليمون.

الطريقة:

١- تدعك الزبد جيدا مع السكر حتى تصبح خفيفة كالكريمة.

٢- يضاف البيض واحدة واحدة بالتبادل مع الدقيق المضاف إليه البيكنج بودر.

٣- يضاف إلى آخر ملعقة دقيق بشر البرتقال أو الليمون إذا كانت العجينة يابسة.

٤- تزج في صينيتين متساويتين، ومدة النضج حوالي (٣٠) دقيقة.

٥- تقلب الصينيتين ويتركا حتى يبردا تماما.

٦- يوضع مقدار من حلوى الزبد فوق أحد الكيكتين ثم تغطى بالكيكة الثانية (مثل الساندوتش) ثم يغطى الوجه بطبقة من حلوى الزبدة.

٧- بواسطة الكيس والقمع تعمل وردات من حلوى الزبد على المحيط الداخلي للكيكة.

٨- ترص الشرائح الرفيعة من البرتقال أو الليمون لتجميل وجه التورتة.

٩- توضع على مفرش دانتيل وتقدم.

توتي فروتي

المقادير:

(١) فنجان دقيق، (٢) بيضة، (ربع) فنجان سكر، (١) ليمونة مجروشة، (٧) ملاعق طعام زبدة، (نصف) بيضة.

حشوة الليمون:

٧- ملاعق طعام زبدة، (ثلث) فنجان سكر.

للتزيين:

(ثلاثة أرباع) فنجان من الكريما المخفوقة فواكه مشكلة (توت. موز كرز. حسب الاختيار).

الطريقة:

١- تخلط الدقيق، السكر، الزبدة، وبيضة إلى أن يتكون لدينا عجينة متماسكة وذلك باستخدام الأصابع.

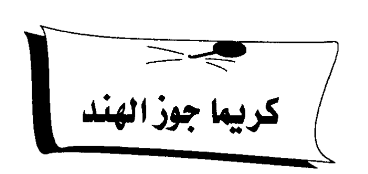
٢- تضع العجينة في الثلاجة لمدة (٢٠إلى ٣٠) دقيقة.

٣- ثم نخرجها ومدها في صينية.

٤- نأتي بمقادير حشوة الليمون ونخلطهم جيدا في وعاء على النار هادئة مع دوام التحريك إلى أن تذوب الزبدة.

٥- نصب الخليط فوق العجينة ونضعها في فرن بدرجة حرارة (٣٥٠) ف لمدة (١٥إلى ٢٠) دقيقة.

٦- نخرجها من الفرن وندعها لتبرد.

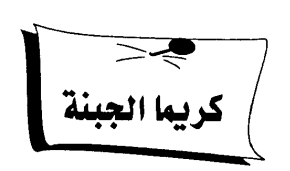


المقادير:

(نصف) فنجان جوز الهند، (٢) ملعقة طعام كريما، (٥) ملاعق طعام سكر، (نصف) ملعقة صغيرة فانيليا، (٣) ملاعق طعام زبدة مذابة.

الطريقة:

تخلط كل المقادير جيدا ثم تغطى بها سطح الكيك ونضعه في الفرن مدة (٥) دقائق (أي نوع من أنواع الكيك).



المقادير:

(٣) ملاعق كبيرة من الجبنة الكريما، (نصف) فنجان زبدة طرية، (١) ملعقة طعام فانيليا، (٢) فنجان سكر.

الطريقة:

١- تخفق جبنة الكريما والزبدة والفانيليا جيدا.

٢- تضاف إليه السكر بكميات صغيرة مع الخفق جيدا بعد كل إضافة فيتكون لدينا كريما سهلة الدهن.



المقادير:

(واحد وثلاثة أرباع) فنجان سكر، (ثلث) فنجان كريما، (واحد وثلث) فنجان كاكاو، (٧ إلى ٩) ملاعق كبيرة من الشوكولا، (٥) ملاعق وربع زبدة.

الطريقة:

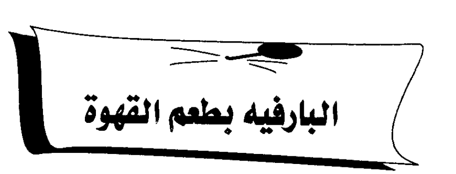
١- ننخل السكر والكاكاو ونضيف إليهم الزبدة والكريما ونخلط جيدا باستعمال الخلاط الكهربائي.. في البداية قد يظهر لنا أن الخليط قاس جدا ولكن لا يلبث إلا أن يصبح عجينة لينة طرية نضعها في البراد لعدة ساعات.

٢- نخرجها ونقوم بعمل كرات من الشوكولا ثم نعيدها ثانية إلى البراد.

٣- نذيب الشوكولا ونستخدمها لتغلف بها الكرات.. ثم نضعها فوق ورق الزبدة حتى تجمد الشوكولا.

٤- من الأفضل أن تجهز هذه الحلوى قبل أسبوع.

٥- نستطيع عمل (٣٠) حبة كبيرة أو (٥٠) حبة صغيرة.



المقادير:

موزتان، (نصف) ملعقة فانيليا، (٢) ملعقة طعام عصير ليمون، (٢) ملعقة طعام سكر، (٨) حبات من الجوز المقطع إلى نصفين، (١,٥) زبادي، آيس كريم بنكهة القهوة، لفائف من الشوكولا المرة الطعم، (نصف) فنجان من القشدة الباردة (مخفوقة جيدا).

الطريقة:

١- يقشر الموز بقطعه إلى شرائح ونضعه في عصير الليمون.

٢- نقسم شرائح الموز على أربعة علبة زبادي ثم نرش فوقها الجوز (٤ أنصاف فوق كل طبق) ونضع الزبادي في البراد بينما نقوم بخفق القشدة ونضيف إليها الفانيليا ونعاود الخفق مرة ثانية.

٣- نضيف إليها السكر بالتدريج مع الخفق المستمر.

٤- عند التقديم نقطع الأيس كريم إلى مكعبات ونوزعها على الزبادي الأربعة ونزينها بالكريما ولفائف الشوكولا.

الفهرس